00054955

NOT TO BE ISSUED
OUT OF THE LIBRARY.

BOMBAY BRANCH

OF THE

Royal Asiatic Society.

Digitized with financial assistance from
Dr. S.R.Babu
on 19 February, 2019

7x. b. 50

V
630
Pie/Pie
54955
5785

LIBRO

00054955

Incomincia il libro della agricultura di piero cresciétio cittadino di bolognia ad honore di dio & della sua madre uergine maria.

ALlo excielletissimo pricipe messer Carlo scdo p gra di dio Re illustre di sicilia & Gierusalẽ. Il suo Piero de crescientii cittadio di bolognia. Conciosiacosa che io cõsiderassi leta mia pueritia:& lautilita ch e nelle cose della agricultura & la grádeza della excellẽte maesta uña. Deliberai cõporre uno libro che potessi dare allaio uño delectatiõe & ppetua utilita a suggeti uñi: ilqle alla uña signoria mádo humilmẽte pgádo ch qllo legere & examiare.degnate p uoi,& p uñi saui clerici & laici. Et cossi ueduto lecto examiato & aprouato e p lo sapiẽtissimo huomo frate Amerigho ministro dellordie de pdicatori & p li prudẽtissimi frati suoi & ancora p e saui i scia näle della uniuersita della citta di bologna. Et se il libro alla uña dnatiõe piacera:mi stio che isieme cõ qllo degnerete ẽt dio me aceptare nel nũero dũde uñi fidelissimi seruidori apechiato sen p auoi & a uñi figlioli i tuto obedire apiaceri & comãdamenti uostri.

PROHEMIO.

COnciosia cosa : che per la uirtu della prudentia: laquale tralbene el male chautamẽte discerne laio delhuomo sia isformato ad utile & dilecteuole cõsciẽza & aquelli seguire : & conciosiacosa che nelle terrene cose si truoui lostato pacifico utile molto dilecteuole & trãquillo. Meriteuolemente il pdecto e daciercare apodere. Et qllo trouato e si cõe thesoro inextimabile cõ molta humilita & patiẽtia dessere cõseruato. Impcio che p esso ageuolmẽte il benigno amore diuio si puoca & saquista & lauita delhuomo senza lesione si cõserua. Et labondáte copia delle cose utilemẽte si pcaccia. Questo nõ desiderano ne domãdano imaluagi. Ma si cõe orbati p supbia o p altro abomineuole uitio poi che trouato lanno:lodiuidono e squarciano. Onde aduegna che laloro fortuna a tẽpo paia psperа:infine pur mácha:& pisce. Ne almezo de suoi giorni arriua . Ma Ipacifichi & humili. Aduegna che alcuna fiata riceuino lesione & difetto uiuono [illegible] ho & trouãdo gratia apresso adio & aglihomini:finalmẽte diuẽtano heredi tarii della terra degli iniq Adunq io Piero de crescẽtii cittadio di Bologna ilqle il tẽpo della mia giouẽtu: In logica i medicina e naturale sciẽtia ispesi tutto. Et alla fine allo studio della nobile scientia legale miriuolsi & diedi:desideroso del pacifico & tranqllo stato doppo la diuisiõe & scisma di qlla nobile cittade: onde piãgiere si douerebbe. La qle e da se ppprio nome ora decta

54955

Bononiã: cioe bõa p oĩa: che adire p tutto buona:& per tutti iclimati cioe del mõdo pti: nõ altrimẽti sappellaua. Conobbi che mutata & riuolta lunitade el pacifico stato ĩdissensiõe: cioe ĩ discordia: odio: & iui dia ñ era cõueneuole mischiarsi negli exercitii & opationi della sopra decta diuisione puersa. & impcio p diuerse puĩcie maggirai. e cõ rectori duna ĩ altra midisstesi: asuggetti uolẽtieri faccẽdo giustitia. A rectori leale & fedele cõsiglo donãdo. & le cittadi ĩ loro qeto & pacifico stato cõseruãdo. Et molti libri dãtichi & de nouelli saui lessi & studiai: & diuerse & uarie opatiõi de cultiuatori dell e terre uiddi & conobbi. Finalm̃te la pdecta citta pdiuina gr̃a riformata p ĩcresciĩnẽto dilungho circhuito & di dãnegiata libertate torm̃tato & cõmoso di ritornar mi pue alla ppria maggiõe: Et guardãdo che fra tutte le cose delleq̃li sa. q̃sta alchũa cosa niuna e megliore della agricultura. Niuna piu abbõdeuole: Niuna piu dolce: & niuna piu degnia delhuomo libero. Si cõe dice Tulio. Et conosciẽdo che nel cholticuam̃to della uilla ageuolmẽte si troua stato tranqllo ĩpero che lociosita se exercita & il dãno de p. ximi cioe de uicini sischifa & a piu che cierchata la doctrina del coltiuamẽto p laqual piu ageuolm̃te & abõdãtemẽte siricieue utilita & sa. q̃sta dilecto che se negligentemẽte et senza ĩgegno ciaschuna cosa cõ usato costũe sicultiui meriteuolmẽte e da desiderare dabuoni huõini che senza dãno dalchũo uoglono uiuere delle rẽdite delle loro possessiõi. Alcultiuamẽto della uilla lamẽte et laĩo o riuolto: et rechiesto laiuto dello oĩpotẽte idio cõfidandomi della liberalita et cortesia di giesu christo: o pposto discriuere lopatiõi et utilitadi del pdecto cultiuamẽto: et la doctrina di ciaschuna mãiera de cãpi: di piãte: et danimali obscuramẽte et impfectam̃te e tractata et data: dagliãtichi et da moderni poco saputa: cosi scđo la pte snĩe et ragioni da saui naturali come p puati experim̃ti. Chiamasi q̃sto libro el libro dellutilita della uilla po che di qlla tracta: ilq̃le cõtiene dodeci libri. Il prĩo e cõe sidebbono helleggiere iluoghi da hitare et delle chorti et case: et di q̃lle cose fare che alle hitatiõi sono necessarie. Il scđo e della nã delle piãte et delle cose cõi al coltiuamẽto di ciaschũa maniera de cãpi: Il terzo e cõe ĩ cãpestri cãpi sideono coltiuare: Il q̃rto e delle uigne et de uino: Il qnto e degli albori: Il sexto e degli orti: Il septĩo e de prati et boschi: Loctauo de giardini et delle dilecteuoli cose che fare si possono de gli arbori dellerbe et deloro fructi artificiosam̃te: Il nono di tutti gli aĩali che si nutriscono nelle uille: Il decĩo di diuersi ĩgegni dipigiar le fiere: Loũdecĩo delle regole dellopatiõi della uilla: et nel dodecĩo sifa mẽoria di tutte lecose leq̃li ĩ ciaschũo mese sono da fare ĩ uilla.

¶ Deluochi habitabili & eleggiere
delle corti & caſe & diquelle coſe
che allehabitatiõi ſono neceſſarie:
& prima del cognoſcimento della
bonta delluogho cap.i.

IN percio chel culti-
uamento della uil-
la richiede pelliſuo
cõtinui affãni & fa-
tiche ſpetialmente
forteza deglihabi-
tãti: Percio me paruto cõueneuole
ĩ queſto primo libro inſegnaméto
& doctrina di quelle coſe donate
che ſpectano alla cognitione della
ſancta de luochi habitabili. Pero
chegliumani corpi debbono acia-
ſcũa pecuniaria utilitade eſſere pre
meſſi. Diro adunque primamente
della cognitione della bonta del-
luogho habitabile in commune.
Laquale ſta intorno dicinque coſe
cioe intorno allapurita dellaere. In
torno alimpeto de uenti. Intorno
alla ſanita delacqua: Intorno alla
qualita delſito: Et ĩtorno alla bon-
danza dellaterra: Delle qualli qua-
tro coſe [illegible]ecte ſi tracta in que-
ſto primo [illegible] Della quinta ſi tra-
cta nel ſecundo lequali tutte coſe
ſono da eſſere conſiderate diligen-
temente. prima che la pecunia ſal
lunghi nelle compera de poderi &
delle caſe. & innanzi chel non ſpe-
rato pentimento con danno di per
ſone o daltra familiare coſa poi to
ſtamente ſi ſeguiſce.

¶ Dellaria & cognoſcimẽto della
bonta & malitia ſua. cap.ii.

LAere ſecondo Auicéna
e uno degli alimẽti del-
le coſe generate. Ilchuĩ
naturale luogo e quello
che ua ditorno allacqua & che dal
lo elemento del fuocho e circũda-
to. Ela ſua natura e calda & humi-
da: Saltra chagione di fuori non la
riuolgie. Leſſere delquale nelle co-
ſe generate fa giouamento & pro-
ue ararificarle & adalleuiarle & in
alto mandarle. Intorno alla cogni-
tione della bonta dellaerei e da at-
tendere che nõ ſia putrefacto o ue
ro corroto nel troppo caldo ne tro
po freddo ne diſtemperamente hu
mido: o troppo ſecco. Impero che
laere putrefatto corrumpe glomo
ri: & incomincia acorrompere lo-
more ilquale e dintorno alchuore:
Pero che allui piu ſa pſima: & laere
fortamẽte riſcaldato apre legiũtu-
re & allarga & reſolue glomori: &
acreſcie la ſete & riſolue loſpititos
& ſtruggie & amorta leuirtude: &
togle ladigeſtione Impero che riſol
ue il calore intrinſeco ilquale e na-
turale inſtrumento: & fa colore ci-
trino impercio che riſolue glihu-
mori del ſangue che fanno roſſo il
colore & acceſo: & fa la collera ſo-
praſtare agli altri humori: & riſcal
da elcuore di colore extrãeo & glo
mori fa correre & gli corrumpe: &
mandagli alleconchauit adi: & al-
lemembra deboli. Et a corpi ſani

non e micha buono : ma fa prode
agli idropici : & aparalitici & allu-
mido spasmo . Ma laere freddo fa
tornare il calore innato cioe natu-
rale & genera chatarro: & indebo-
liscie inerui : & larteria tracea dan-
neggia & impediscie:& fa forte di-
gestione : & tutte locchulte opera-
tioni fortifica.Et fa reddire lappe-
tito:& ultimamente e piu conuene
uole che laere troppo caldo:& lae-
re humido alpiu delle complezio-
ni e buono pero che fa buono co-
lore:& buccia & lasa molle & mor
bida & lascia ipoli aperti : ma dis-
pone acorruptiõe. Et laere secchо
e contrario aquesto . Considerate
adunque diligentemente le prede-
cte cose e manifesto che sia dacier-
care lotemperato mezo & chiaro
quanto sipuote.Imperciochе se lae
re e buono temperato & chiaro:&
che substantia extranea non simis-
chia con lui con traria alla comple
xione dello spirito : fa sani gliabi-
tanti & gliconserua.Et si come di-
ce Alberto le piante proportione-
uolmẽte sotto esso sisaluano & fru
ctificano. Ma selli e reo & conesso
simischiano uapori dilaghi & dista
gni per liquali si turba: adopera il
contrario : & atrista lanima & me-
scola glomori & corrumpe lepian
te. Et pero gliardẽti uẽti & lemor-
tificãti rugiade dannificono & stru
gono le piante. Et sommariamen
te dice Auicẽna: che ogni aere che
tosto siraffredda choricato el sole:
& che tosto sìriscalda dopo lo leua
re e sottile:& quello che e contra-
rio aquesto fa il contrario. Ancora
e ditutti il peggiore quello ilquale
cõstringe il cuore & non lascia lar-
gamente respirare. Et fuori diqste
cose dice Palladio che la sanita del
laere dichiarano iluoghi che sono
liberi da pfunde ualli & da oschu-
re tenebre . Et anchor considerate
i corpi degliabitãti: ipercioche ne-
laere sano sono coloriti & anno sa
no & buono capo:bona ueduta &
senza difecto:chiaro udire & chia-
ra uoce:percotali segni come e de-
cto disopra sipruoua & conoscie la
bonta del buono aere:& per li con
trarii simanifesta lo maluagio spi-
rito di quello cielo.

De uenti & cognoscimento del-
la bonta & malitia loro. cap.iii.

SEcondo che dice Auicẽ
na i due modi si puo de
uenti tractare.& di quel
le cose anchora che per
cagion de uenti si generão :puosse
ne tractare generalmẽte o uero ab
solutamente.& puoss... parlare se
condo quello uen... quale e piu
proximano a ciascu...a cittate uni-
uersalmente in questo modo che
il meridionale secondo il piu o ue-
ro maggior parti delle cittati & de
luoghi e caldo & humido. E cal-
do percio che della parte del sole
uiene: & e humido imperciо che la
maggiore parte del mare danoi e.

meridionale: per laquale cagione adopa illoro il sole fortissimamẽte & di que mari trahe fuori uapori iquali simischiano auenti. Et impercio i uenti meridionali inducono debilitade: & aprono ipori: & turbano glomori:& muouõgli dalla parte dentro a quella difuori: & neuecchi fanno graueza & corrõpono luscite:& fanno ricadimenti dinfermitadi & indeboliscono & muouono lapilensia: & inducono sonno & fanno putride febri: ma non inapriscono lagola.I uenti septẽtrionali sono freddi: impero che passano sopra imonti: & lefredde terre di molte neui: & sono secchi perche nõ sono accompagnati demolti uapori.Imperoche della parte del septentrionale si fa meno resolutione & passano molto sopra lacque congielate:o uero sopra deserti: per laquale cagiõe questo uẽto fortifica & indura: & rũpe quelle cose che manifestamente schorrono:& richiude i pori:& fortifica la uirtu digestiua: & constringe il uentre & indura & prouoca lorina:& fa[illegible]to & pestilente. Ma quando il m[illegible]ionale ua innanzi al septentrio[illegible]e expressione dalla parte dentro: & per cotal cagione allora si multiplica fluxo della madre del capo: & infermita dipecto. Et gloriẽtali uenti tra caldi & freddi sono tẽperati. Ma sono piu secchi che glioccidentali:Ma i septentrionali dellorictẽ anno meno mari che i septentrionali delloccidente.Et se gli orientali uenti alla fine della nocte: et al cominciamento del di trarranno: uerrãno dallaere elquale per cagione del sole sara tẽperato & dallui soctiliato: & gia la sua humidita sara menomata & per tal cagione sono piu secchi & sottili. Ma se infine deldi & al cominciamento della nocte trarranno sera il cõtrario:Et iuenti oriẽtali gieneralmẽte semp̃ sono meglio ri che lioccidentali: iuenti occidentali alcuna uolta sono piu humidi che glioriẽtali:perho che passano sopra imõti cioe sopra imari iquali se soffieranno: o uero trarranno infina della nocte & nel cominciamento del di uerrãno dal aere nel quale il sole niente ara operato. Adunque saranno piu spessi & piu grossi.Ma se alla fine del giorno & alcominciamento della nocte trarrano sera il contrario. Ma eglie uera cosa che igiudicii didecti uenti alcuna fiata simutão:Impercio che glie cõueneuole & ragioneuole cosa che incerte cittadi & luoghi iuẽti meridionali sieno piu freddi:conciosia cosa che habiano monti pieni dineue della parte del meriggio. Et iuenti meridionali si uolgano afreddura:pero che passano sopra loro.Et quando iseptentrionali sono piu caldi che meridionali aduiene per che i septentrionali sono circa le parti degliadusti deserti.

¶ Delle acque che aglihomini bisogna & cognoscimento diloro bonta & malicia. capitulo .iiii.

Acqua secondo che dice Auicenna e laltro degli elementi delle cosse generate & il suo naturale uulgo e che circūda la terra: & che essa sia dallaere circundata quando sara nesuoi naturali siti riposata: laquale e freda & humida: se alcuna cagione di fuori nō lacontraria: & nelle cose generate aiuta affigurare le forme. Impercio che lumido adauegna che tosto pda le figurate forme; nondimeno tosto le riceue: si come ilsecco della terra aduegna che duramente la riceua ipertanto le ritiene fortemente. Et quando lumido dellacqua & il secco della terra sitemperano & incorporeranno insieme dalumido sacquistera il secco acioche tosto riceua dilatamento & ageuoleza a figurare. Et lumido acquistera dalsecchio: accio che fermamente ritenga quella cosa che in lui soprauiene per retificatione & equatione & figuratione. Et per lumido sirimuoue al secchio dalla sua diuisione: cioe si cōsolida & stringe. Et per lo secchio sirimuoue lumido dal suo discorrimento: lacqua in questa scientia ī due modi si cōsidera. Impoche altra acqua si conuiene acultiuatori & habitatori de luoghi & altra si cōuiene alle piante lacque che secondo Auicenna sono migliori che laltre: sono lacq̄ delle fontane di libera terra: nellaquale nessuna delle dispositioni: & qualitadi strāe souerchiat o uero lacque lequali sono pietrose ipero sono megliori perche non si possino corrumpere per la putrefactione della terra. Tutta uolta che lacque e da libera terra e migliore anchora che lapietrosa purche ella sia corrente & alsole & a uenti scoperta pero che per queste cose diuenta nobile ne ogni acqua corrente e discoperta. ma quella che sopra ilibero luogo nō fetido ne lacunoso discorre impercio che questa e migliore di quella che sopra le pietre trapassa impero che illoto lamōdifica & ladisuitia da ogni extraneo mischiamento & lacola. ma le pietre non fanno cio. Et se questa acq̄ sara molta & diuelocie corso laquale per la sua multitudine: quello che si meschiolera in essa in sua natura cōuerta e che corra uerso loriēte sara delaltre acque lamigliore: e tanto magiormente quanto piu si dilungera dal suo principio & apresso questa e quella che corre uerso il septentrione. Quella che corre adoccidente & ameriggie e maluagia e propriamente quādo i uenti meridionali soffieranno: E quella che discende dalti luoghi cō altre bontadi e migliore: e cotale aqua e quasi dolcie & e leggieri apesarla & tosto refredda & tosto riscalda. Perche ella e: risoluta & fredda nel uerno: & calda nella sta

te nellaquale in nullo modo super chia alchuno sapore ne odore & quello che sicuoce in essa tostamē te si dissolue. Ma sapere dei che il peso e uno deglisperimenti che aiu tano a cognoscere la dispositiō del lacqua.poche lacqua laquale e piu leggieri nel piu delle dispositioni e migliore : e il peso sicognoscie per uia dimisura:& anche si cognoscie se i due aque diuerse due panni dū peso simmollano : & apresso si sec chano fortemente & poi si pesino: impercio che lacqua ilcui pāno sa ra piu leggiere sara migliore. An chora la sublimatione & distillatiō ne retifica lacque maluagie : simil mente la decoctiōe. Imperoche lac qua cotta secondo quello channo decto esaui fa meno enfiare & piu tosto discende: Imperoche la deco tione sottiglia la sua substantia:& impercio disopra rischiara:& irosso della terra discende al fondo. Imperoche imischiamenti terresti leggiermente dellasottile substan tia discendono . ma daluiscoso. & spesso non agieuolmente discendo no. Intra lacque laudabili sono lac que piouane. & specialmente quel le lequali con suoi discendono nel la state. Ma tutto che lacqua pio uana sia migliore tosto si corrom pe.Impero chella e molto sottile & la sua corruptione & putredine fa corrompere glomori & impediscie ilpecto & lauoce:peroche ogni sot tile substantia riceue piu passione. Ma se lacq̄ piouana si bolle si dimi nuiscie la sua putrefactione & cor ruptione. Et quādo le cose acieto se simangiano contrariano allapu trefactione & dal suo impedimen to assicurano . Ma lacque de pozi & decondocti sono maluagie p ri specto diquelle dellefontane p che sono acque constrecte : & che lon go tempo riceuono terestritadi : & di queste cosi facte acque quelle so no le peggiori lequali saranno fa cte uie di piombo:Impero che alcu na cosa riceuono di sua uirtude. Onde souente fanno & generano dissintoria del palude e peggior ch̄ lacqua del pozo. Impercio chelflu xo dellacque del pozo sassotiglia p che sene trahe : onde el suo moui mento dura molto & non dimora guari constrecta ne longamēte: nei luoghi onde surgie diora. Ma lac qua di palude per che longamente sta nepertugi della corruptibile ter ra:& il suo mouimento e tardo in mandare fuori & uscire:& non e al troue che incorrotta terra & putri da : innullo modo e se non malua gia. Et lacque ferme de laghi spe tialmente le discoperte sono ree & graui & malusagie: iperoche il uer no non sifreddono per lo sole & p la corruptione generano colera. Et per la loro spessezza & mischia mento con loro dicose terreste. Et per laloro sottile resolutione fan no graueza dimilza acoloro che la beono & illoro mirah sassottiglia:

& leloro interiora ingrossano: & le pti di fuori dimagrano. Et anchora illoro homori & cholli & idesiderio dimangiare & del beuere uincie in loro: & illoro uentri idurano & malagieuolmente possono uomitare:& alcuna uolta chaggiono indropesia. Impoche siritiene acquositade inessi & alcuna uolta incorrono in apostema di polmone & di milza & indissinteria:& illoro fegato indebeliscono & molte altre infermitadi sigenerano in loro & le femine con malagieuolezza ingenerano o uero ingrauidano.& con malageuoleza partorischono figliuoli & partoriscono figliuoli appostomati & spesseuolte sigenerano i loro mala & bugiarda pregneza:& illoro figliuoli spesse uolte aranno le uene grosse delle gambe & isanabili piaghe di gambe & abondano di quartane & molte altre infermitadi sostengono & neuecchi singenerano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature & deuentri. Et lacque alle quali simischia substantia di metallo o suo simile. Et sanguisugali tutte regolarmente sono maluage ben che uagliano in alcune infermitadi. Imperoche lacqua nella quale auanza la uirtu del ferro fa prode arimuouere la dissenteria & a fortificare i membri dētro.

Et accioche tutte le desideratiue uirtudi procedano & uadano innāzi: lacque neuose o uero di ghiaccio ghiacciate sono grosse: Ma la neue & lacqua del ghiaccio risoluto pura sanza alchuna mistura: dal tra cosa chabbia maluagia uirtude o uero che si solua & facciasene acqua. o uero che si metta i acqua sara buona: bene uero che nuoce aco loro che hanno dolore dinerui. ma quando si chuoce torna buona. Et se lacqua del ghiaccio sara stata di quelle maluagie: o uero se la neue ara tacto ase maluagie uirtude & extranea da iluoghi oue sara caduta: sara rea & maluagia la sua acqua. Ancora lacqua temperatamēte fredda e migliore a sani che tutte laltre acque: aduegna che impedischa inerui & nuoca a coloro chē sono appostomati dentro. Impero chella acciende lappetito & fa forte stomacho. Ma lacqua calda corrompe la digestione & fa notare il cibo nello stomacho & cio adiuiene allora che conduce lhuomo in ydropisia:& in eticha febre & consuma il corpo lacqua tiepida genera abominatione & quādo sara piu calda che questa cioe piu tepida & sara beuuta ad digiuno. Molte fiate lauera il stomacho & soluera il uentre ma per la [illegible]ssamente non e micha buona pero che indebolisce la uirtu dello stomacho. Et lacqua che e molto calda dissolue la collica cioe ilmale del fiancho. Ma lacqua salsa fa disecchare & immagrire & prima fa il uentre frussibile per la forga del sadere che a in se: poi per la secchita della sua natura

finalmente lo stringe & corrompe el sangue: & pero genera pizicore & rogna: lacqua torbida genera pietra & opilatione: & pero e da mangiare dopo quella acqua cosa provocatiua aduegna che a colui che a fluxo spesso faccia utilitade la predecta acqua torbida. Et tutte le graui aque & pesanti per che nel uentre si ritengono ne tosto discendono: ma le sue triache sono untuose & dolci lacque che tengono allume: la superfruita delle femine non lasciano correre: ne sputare il sangue: & constrigono quello chescie delle morici. Ma i corpi disposti a febre fortemente adessa febre prouoca & conduce: lacque che tengono ferro risoluono cioe distruggono la milza & aiutano ausare la femina. quelle che tengono rame sono utili alla complexione cioe utili alla corruptione della compressione. Ancora se lacqua si colera souente: si correggiera la sua malitia. Et alcuna fiata il cuociere dellacqua si come e detto disopra lacola per la risedentia che fa & diuide la pura substantia dellacqua da quello che ue mischiato. Et il migliore di tutto questo che detto e sie distillarla per sublimatione. Ma bere lacqua col uino aduiene impercio che rimuoue la sua malitia: quando la sua malitia sia malitia di poca penetratione. Et ancora quando lacqua sara poca & non sene trouera: sara da bere collaceto temperata propriamente nella state: impercio che difende & scusa da molto bere. Ma lacqua salsa si de bere cō acieto & con sciroppo acietoso nel laquale silique & granella dimortina & sorbe si deono mettere. Ancora dopo lacqua allumiosa & pōtica e dabere tutto quello che la natura solue. Et il uino e una delle cose che gioua beuuto dopo cotal acqua. Ancora sopra lacqua amare sono dadare cosi dolci & untuose. Ancora dinanzi allacqua stante & di palude nellaquale e putrefactione: non sono da gustare le cose che nutrischono le cose calde: sopra la quale acqua le cose stitiche de fructi freddi sono da dare: sicome cotogne & mele afre & cierconciello. Et sopra lacque grosse & brutte sono dausare gliagli. & una di quelle cose che le schiarano sie lallume iameni. Ancora di quelle cose che rimouono le malitie di diuerse acque sono le cipolle pero che sono si come la loro triaca & propriamente la cipolla collo acieto & ancora gliagli. Et delle cose fredde che rimuouono cotale malitia sono le lactughe si come scriue palladio. Alchuna fiata la piu coperta natura dellacqua · suole piu occulto nocimento donare: laquale per le ragioni predicte discernere nō si puote. Et impercio laconosciamo per la sanita de gli habitāti: cioe se la gola o uero gorgozale di coloro che labeono sono pure & mon,

de. Sel capo loro e sano. Se nel pol mone o uero pecto radeuolre o ue ro nessuna fiata anno cagione. Sel uentre o le budella: o i lati: o le reni diniuno dolore o uero enfiamento sono magagnati. Se la uesica a ui tio nessuno. Et se queste & simigli anti cose per lamaggior pte de gli habitanti uedera essere manifeste ne delle fontane alchuna cosa: ne anchora dellaere sospicare.

Del sito delluogo habitabile: & del conoscimento della bonta & malitia sua. capitulo. v.

IL sito delle habitationi o uero delle terre indue modi si considera: luno mō sie p la ragione della sanita deglihabitāti. & laltro p ragiōe della abondanza de campi: & pero primamēte sidira della natura del ꝑprio sito. Eglie dasapere si come dice Auicenna che le despositioni de luoghi habitabili sidiuersifichano ne corpi per la cagione diloro alteze & basseze. Et ancora per la cagione della dispositiōe della terra loro: sella e lutosa o uer humida: o uero fangosa: o limacciosa: o uero se inessa e uirtu diminera idest uene & dispositione di multitudine dacque: o uero di pouerta & per cagione della dispositione di quelle cose che alloro sono ꝑximane: si come arbori o minore: o fosse: o uero corpi morti: o similianti cose: & per la uicinita de monti & demari iluoghi habitabili caldi fanno icapeglie anerire & diuentare crespi: & quando in loro sara stata grande resolutione & lumidita sciemera tosto: soprauerra la uecchieza secondamente che nella terra degli neri aduiene oue in trenta anni sono uecchi glihabitāti: & in loro cuori sono paurosi imperò che lo spirito molto sirisolue. Neluoghi freddi habitabili sono icorpi di maggiore ardire & cō me glio smaltiscono. Iquali se serāno humidi saranno gliabitanti grassi & carnosi. & abonderanno di molto grasso: le uene dequali saranno profunde & aschose: & egli molto saranno teneri & bianchi. Coloro che habitano neluoghi habitabili humidi anno belle facci dequali la buccia e morbida & tantosto come serecitano sallassono: & laloro state non molto siriscalda: ne il uerno molto sirafredda: & auenghono loro lōghe febri: & uētre c oe dissinteria: & molto fluxo di sā gue dimestrini & dimorici: & simltiplica loro lenfermitadi della epylosia. Ne luoghi habitabili secchi si disecchano lecomplexioni deglihabitanti: & illor buccio anerisscie & si seccha & alloro cierabri tosto uiene asecheza & laloro state e molto calda: eluerno molto freddo. Et coloro che dimorano neluoghi habitabili alti sono sani & forti & che molto astanno sostengono & sono dilonga uita. Colo-

ro che dimorano ne' profondi & bassi luoghi anno molta uaporosi tade & deboleza disegato & abon d ano dacque non micha fredde: & propriamente se sono acque che nõ simouono o dilaghi o distagni: & laere loro e reo. Laere di coloro che habitano ne luoghi habitabili pietrosi et discoperti nella state e molto caldo: et nel uerno molto freddo: et illoro corpi sono duri: so di et di molti capegli: forti et dima nifeste giunture. Et in loro uincie la seccheza: et ueghiano molto et sono male acostumati et non ubi diēti: et son forti battaglieri. Et an no sollecitudini nellarti et sottili ta. Diquegli ancora che dimorano in luoghi montuosi et pieni di ne ue. Simile giudicio e a quello di co loro che habitano nellaltre fredde terre et li loro terreni sono uentosi et quando la neue uidimora sigene ra in loro buoni uenti. Ma quando si risolue et dissa selle anno monti che schifino uenti diuentano uapo rosi. Neluoghi marini habitabili si tēpera la caldeza et la freddura p lainobedientia della sua humidita et passione. Ancora di coloro che habitano neluoghi septentrionali et cotale giudicio q̃le e quello del le citta et de tempi freddi nequali simultiplicano diconstrignere et di mādare fuori le infermitadi: et mul tiplicansi in loro gliomori raguna ti nel segreto del corpo et soglion bene smaltire et essere dilungha ui ta: et neloro corpi tosto sanano le piaghe per laloro forteza et pella bonta delloro sangue: et ancora ad uiene percio che difuori non e ca gione laquale lealarghi: o uero le scuopra. Ma per la molta caldeza deloro cuori sono illoro costumi dilupo. ligiudicii dicoloro che ha bitano inluoghi meridionali sono quegli medesimi giudicii che sono nelle terre et de tempi caldi. Ma il piu diquello che nellacque che iui sono e salato et sulphureo. Et ica pi dicoloro che uidimorano sõ pie ni dimateria humida: peroche la p te meridionale e di cotale operatio ne: et liloro uentri sono soluti per quello che discende daloro capi al lostomaco. et imembri loro sono caschanticci et debili: et illoro sen timenti graui: et anno debile appe tito dimangiare et dibere: ciascuno uino gligraua: percio che illoro ca pi et stomachi sono deboli: et lelo ro piaghe faticosamente sisanano et simolifichano. Et allefemine ad uiene molto uscimento di sangue menstruo et non siconstrigne se nõ con malageuoleza et spessamente sistipano pella moltitudine delle lo ro infermitadi. Et a glihuomini ad uiene uscimēto di sangue dal uen tre et morici: et oltalmia humida: cioe rossor docchi laq̃le tostamen te sisana. Et auecchi nella pria uec chieza quādo passano glicinquāta anni aduiene parlasia p cagione de loro catarri. Et aduiene atutti loro

asmatésione et oilensia. Impcioche illoro capi sono pieni: & aduengo no loro febri uernereccie & noctur ne. Ma le fabri acute poco uengho no loro; peroche illoro uentri mol to sirisoluono & ilsottile che ne lo ro homori sidissolue. La citta de luoghi habitabili orientali laqua le e aperta dalloriente: e posta i op posito e sana & di buona aere: im percio chel sole al cominciamento del di silieua sopra allei & chiarifi ca la sua aere: poi si pte da essa & la scia laere schiarato: & uentano su pra quegli uenti sottili uimanda i nanzi il sole: & poi egli medesimo glisequita: & illoro mouimenti si conuenghono insieme. Nella citta che neluoghi habitabili occidenta li laquale dalla parte delloccidente e discoperta: & dalla parte delori ente coperta: nonuiene il sole se nõ tardi & icontenente che uenuto ad essa se ne comincia adilungare & pero nõ saproxima col suo proces so: nõ sotiglia laere ma lolascia hu mido & grosso. Et se limanda uen ti mandagli dalloccidente & man dagli la nocte. Adunq gliloro giu dicii di cittadi dumidi compressio ni & che anno caldeza temperata grossa: & se nõ fusse per quello che procede dalla spesseza dellaere lo loro natura sarebbe simigliante al la natura della primauera. Ma me no sanita e in loro che nelle terre orientali con molta diminutione. plaqualcosa colui che eleggie luo ghi habitabili de conoscere la ter ra della citta o uero daltro luogho da habitare et i che modo giace la sua dispositione: secondo lalteza et la basseza: et scoptura. et de cono scere la sua acq̃ et la substantia di tale acq̃: et cõe sta scdo ilsuo apri méto & discopriuéto: o uero scdo ilsuo occultaméto et secõdo la sua profondita. Et ancora sella e auen ti disposta o iprofonda terra: et de conoscere iuéti che qui traggono. se sono sani freddi: per che de fred di sono desani et deglifermi: et an cora che cosa glisia pximana. dema ri et depelaghi et demonti et delle minere. Et de sapere la qualita del la terra secondo la sanita et lenfer mitadi. Et quali infermita soglio no adiuenire a coloro che uidimo rano. Et ancora dee conoscíere le forteze di coloro che quiui habita no et ilor desideri et laloro digesti ua cioe uirtu et labonta desuoi nu trimenti. Et come sia da parte de gliedifici ordinato. Et sesono spa tiosi et ampi o leloro entrate sono strette. Dopo queste cose e bisogno che le porti et le finestre sieno ori entali et septentrionali. Et per quel lo onde piu sidee auere sollicitudie sia che iuéti oriétali possano entra re p lemagioni: et che il sole possa entrare iogni pte et luoghi che qui e. Impo che glie q̃lla cosa che laere retifica. Et ancora la uicita dellacq̃ dolci nobili correnti et copiose: et mõde: leq̃li saffreddio iluerno et la

state si scaldino : che siano diuerse da quelle che stanno nascoste e cosa conueneuole et di grāde aiuto. Del sito della uilla cioe della casa cosi per uia dutilitade degli habitatori come per li fructi, nobilmente scriue Varro: che la uilla maximamēte sidee hedificare in tal maniera che dētro alsuo circuito et chiusura sabbi laqua et se non almancho sia uicina: laquale acqua sia q̄ui nata dogni tempo sempre uidiscorra: et se altutto laqua non e uiua sisifacciano lecisterne sotto itetti: et il giugatoio si faccia alla aria dallaltra parte accioche dalluna p̄te glihuomini la possino usare et da gli altri luoghi o uero dallaltra parte sabeuerio glianimali et e da procurare che spetialmente il padre della famiglia pongha la uilla sotto le radici del saluatico monte: oue le terre lauorate sieno dolci et tractabili et doue spirano saluti feri uenti laqual posta e a concissima agli equi uotiali leuamenti del sole pero che la state a ombra et il uerno a sole. Se fussi constrecto de dificare presso a fiume: prēditi guardia di non hedificare incontro a quello: pero che nel uerno diuentera fortemēte fredda cotale uilla et la state inferma. Ancora e da procurare seuauessi alcuni luoghi palidosi et per quelle medesime cagioni et si ancora perche quando siseghono crescono certi animali minuti che gli occhi non possono seguire pella pocholeza loro : et entrano in corpo pella boccha et pe glianari dure et greui malatie. Ancora dice Scofra che glie daschifare che uilla sia uolta a quella parte dellaquale graue uento suole trare: et che non hedifichi in profunda ualle: ma ī luogho altissimo: po che quando uenta forte se aduiene che aspiri uento che adducha alchuno contrario: piu ageuolmente sicaccia p̄che e alla scoperta. Ancora il luogho ilquale tutto di e illustrato dal sole e piu sano. impercio che se alchune bestiuole uinascono p̄sso et uentrāo : o elle nescono fuori pelli uēti menate: o p aridita et asciugamento periscono. Sono ancora iluoghi alti piu sicuri dalle pioue che discendono conuenti et dagli pericolosi torrēti o uero fossati acoloro che ne bassi. E caui luoghi anno leloro magiōi. Et ancora sono piu sicuri dailadroni pella difficulta del sito. Debonsi ancora fare nella uilla le stalle debuoi ī luogho che nel tempo del uerno possano essere piu calde. Et ancora sidebbono fare lecielle in luogho piano doue iuasi del uino et dellolio possano dimorare. Et ancora doue stieno i fructi sechi si come il grano et labiada et il fieno itauolati. Ancora e da p̄uedere deluogho doue habita la famiglia : accioche affannati pello exercito o per freddo o per caldo agiatamēte uisipossano riposare. Ancora e bisogno

che la caſa dellauoratore ſia preſſo
alla porta & conuiene che ſappia
chi ua et chi uiene di nocte et che
coſa porti et maximamēte ſe nul-
lo altro portiere fuſſe nella caſa.
Ancora ſcriue cato hedificherai la
uilla preſſo alla citta ꝑ uia dabōdā
za: impero che ſe in buono pode-
re arai facto hedifitio: piu uolen-
tieri & piu ſpeſſo uādrai & ſera mi
gliore il podere & arai piu fructi.
Se tu ſarai proximano al luogho
piu toſto uederai le tue coſe.& piu
ageuolmēte allogherai lopere del
tuo luogho & piu agieuolmēte cō
ducerai ilauoratori.

¶Delle corti o uero tombe indi-
uerſi luoghi & in diuerſi modi daſ-
fare. cap.vi.

IN molti modi ſi puo cō-
ſiderare in che maniera
ſono le cordi daffare le
tombe o uero corti nel-
la uilla per cagione dellabitatione
del ſignore & de lauoratori & de
fructi che uiſideono portare & de
glianimali danutrire perche o iluo
gho doue tu ordini fare la corte o
ſito ītra laltre caſe della uilla o eg-
lie da quella lontano. Ancora o el
decto luogho e impiano o eglie in
monte. Ancora o eglie inparte ſi-
cura o inparte piculoſa poſto. Se
glie poſto intra laltre caſe della uil
la non ha biſogno lacorte ditanta
forteza & guernimento dichiuſu-
ra:percio cotal luogho e meno di-
ſposto alleinſidie de latroni. Et an
cor perche ꝗ preſſo laiuto degliho-
mini uicini ſe biſogno glifaceſſi.
Ma ſe dallaltre caſe fuſſe partito ī
luogho ſolingo ſi dee cignere din-
torno di cōueneuoli foſſe:& diripe
& di ſiepi per le contrarie ragioni.
Ma ſe glie impiano troppo baſſo ſi
ſi dee ragunare terra ꝑ tutta la cor
te che uegna altronde: & ialzarla
accioche inētro lacque che daltrō-
de uengono non poſſino entrare:
& che le pioue che uicagiono agie
uolmente ſenediriuino & ſcolino
fuori.Et ſe fuſſi īmonte la doue cō
acqua di foſſe non ſi puote aſſor-
zare:eleggaſi uno luogho alquale
fuori che per ordinato entramen-
to ſia aſpro & greue ſalita: & ſe il
luogho e dalla malignita de nemi-
ci ſicuro: baſta ſolamēte che ſia aſ-
forzato di tali ghuernimēti & foſ-
ſi che da latroni ſia ſicuro: iquali
ſpeſſe uolte ſtanno inteſi afar dan-
no etiamdio del pacificho tempo.
Et ſe illuogho fuſſi in parte pericu
loſa diſpoſto molto alle forze de
potenti nimici piu ſicura coſa ſera
abādonare a tempo cotal luogho:
che mattamente & inconſiderata-
mēte diſponerſi amorire. Se nō fuſ
ſi gia che multitudīe diricheze mo
ueſſe il ſignore delluogho affare
chaſtello: o rocha dabataglia ſicu-
ro. Ma ſe alchuna uolta corrano
quelle parti berrouieri malandrini
o uero deboli nimici rubando &
ſpogliando ſi dee circundare lacor

te dimuro o uero di conueneuole stecchato. Allequali cose fornire se la faculta del signore nõ bastasse facciasi almancho che inuno de cãtoni della corte di ripe & difossi forti:guernimento si faccia:& sopra cio si faccia uno battifredo o uero torre:nellaquale el padre della famiglia con suoi lauoratori & co le sue cose possa rifuggire quãdo bisogno gli fusse. Premesse adũque le predecte considerationi e da elleggiere illuogho della corte nella piu conueneuole & a concia parter de campi. La grãdeza della quale de essere tale che proportionalmente conrispõda alla misura delle terre che si deono lauorare. Et disegnata & ordinata lempieza delle fosse i tutto ilcircuito sidie segnare & ordinare intorno tãto insia la tomba:quanto e larga lameta della fossa:& quiui atorno atorno nel tempo che si conuiene cioe doctobre o uero dinouembre: di febraio o uero di maggio si ponghono piãte di salci : o uero di piopi o uero dolmi: ughualmente lungho luno dallaltro intorno di cinque piedi o alchuna cosa meno : dopo questo debbono sequire icauatori illauorio delle fosse & porre tutta la terra allato dẽtro della corte:& lasciare la terra soda ĩtorno dun pie discoperta & uota allato al fossato: oue poi ponghano inalchun dedecti mesi piãte di pruni giacẽti:& sopra posta iui ancora la decta terra con leuãghe o uero con bandili : si dispongha & ordini secõdo la forma delle ripe & cõ mazi o uero mazaranghe fatti accio:fortemente si chalchi & sassodi & quãdo sara su cresciuta & alzata intorno dun piede:& ancora piantatoui & poste le piante de pruni uisiraguni & gitti sopra esse della terra : & cosi si faccia insino che si p uengha alla sommita della ripa:uero e che nelle decte ripe si possono piantare pochi pochi & assai ordini di pruni. O uero tra esse si põghino radici di gramigna uerde che fa piu forte ripe. Et deono essere lepiante de pruni tali quali sono le piante de pruni o uero spine indache se hauere si possono: percio che mirabilmente pongono:o uero che sieno pruni albi : o saluatiche pugne: o piante di rose saluatiche o domestiche bianche. Ma il rouo aduegna che assai forte siepe faccia tutta uolta cõsuma & affogha laltre piante quãdo non sono grandi. Et impercio non molto maggrada:se delle predecte altre piante auere sipossono diquelle del rouo si prendano. Ancora e molto da prendere cura che intra lordine de predecti pruni nõ siponghino alchune piante:pero che lappetito de fructi gli huomini guastano le siepi & fossati: intal maniera che la corte mai non si puo tenere chiusa. Ancora sidee procurare che le piante ifructuose nate quiui nõ uicrescano. pero che crescẽdoui fa

sebbono per luggia loro o delle loro radici: alpostucto le piāte de pruni cōsumare & tornare aniente. Ancora nel prio & nel secōdo anno si deono le pdecte piāte depruni i ciaschuno mese della state mundificare dellerbe che tra esse nascono. Accioche lepredecte piante non sieno constrecte disecharsi per difecto di nutrimento: elquale le decte herbe asse trarrebono. Ancora le piante de salici & de pioppi o uer dolmi le quali primieramente dicemo che si doueuano piantare senza dubbio epruerannno alla sommita della ripa: lequali conciosiacosa che intorno asse abbiano moltitudie dinuoua terra & per le loro radici legrasse aque della corte trapassino che alle fosse discorrino: mirabilmente andrāo inanzi: intra lequali si potra fare una siepe secccha o far questo che sera migliore cioe che incōtanente facta & adunata la ripa & cresciuta folta multitudine di picole piante de decti arbori siponghа & maxiamēte delloppio lequali qn serāno cresciute & p piegamēto & p tagliamēto sarāno facte spesse & folte forte siepi faranno. Oqsi uno durabile palanchato. Ma pndi guardia di nō lasciare cresciere in alto ipedali de decti arbori pria piātati oltre allalteza di dieci piedi p che fuori di ragiōe ipaccerebbono la corte: laquale per saluamēto degli habitāti richiede sano aere per la bonta del sole & de uenti fuori che sopra ciascuno cātoñ della cortesidee lasciar crescere uno arborē tanto quanto si potra in alto stendere: percio che molto adornerāno la corte: ne potranno per che son pochi dannificare la corte. Ancora se ne lascino crescere similmente dua sopra ciaschūa porta. Alle cui ombre si possano possare gli hōmini ne tempi caldi. Et queste cose con diligentia obseruare senza grande spesa sara la corte sicura circondata di fossati di siepi: di pruni: & darbori con laudabile forma & utilita degli abitanti. Et nella sommita de monti dintorno alle case si faccino siepi delle piante demelagrani lequali nō temon lasprezа de luoghi: per che questo arbucello di picchоlo nutrimento si contenta & ancho fa siepe spessa & forte p lo molto mettere che fanno le sue radici: & non uilascia per cagione delle sue pungente spine agieuolmente alcuno entrare: & sopra questo produce ogni anno fructo di gran belleza & utilita. Ma li grandi arbori non crescono in cotali luoghi: pero che anno bisogno di piu nutrimēto ilquale quiui sufficientemēte auere nō si possono la doue laterra e troppo pietrosa. Ma ne luoghi bassi de mōti la doue e allegro & grasso terrēo si potrebbono le pdecte piāte & maximamēte de pruni & dolmi assai acōciamēte piātare. Ma il salcio & loppio i cotali luoghi: se non sono allato ari

ui & aſſabione : o uero che abbino terreno molto ſoluto non uanno inanzi ne creſcono largamente. Et ſe illuogho e ditanta freddura chel melagrano non ui poſſa durare ne allignare ſiſidee da torno chiudere diquegli arbuciegli o uero pruni i quali in quella regione & ſimiglante luogho perſperientia meglio ſi difendio. Et queſto baſti hauer decto quanto alla chiuſura & ghuernimenti delle corti. Ma denobili ghuernimenti & mirabili: & delle torri che ſi poſſono fare de gliarbori artificioſamente in torno alle chorti ſiriſerba allibro octauo.

Della itrinſecha diſpoſitiõe della corte. capitulo. vii.

PRimieramẽte dicho che la corte predecta ſidiſpõgha dentro & ordini in queſto modo: che nelmezo della faccia dinanzi ſifaccia ieſſa lentrata della uia dilargheza di .xii. piedi il meno & diquella medeſima largheza nellacontraria parte ſifaccia luſcita p laquale ſi uada allaia: alla uigna o uero a campi dirietro. Impercio che la pdecta ampieza baſta allentrare del charro charicho di fieno o uero di biade. Et ſi faccio nepredecti luoghi porte belle o ruſtiche ſecondo lauolunta del ſignore: pure che dinocte ſipoſſa cõ chiaui o con altro forte ſerrare ſopra lequali ſiſifaccia un tecto o uero coſa accioche lentrata piu necta & aſciuta ſiconſerui. & accioche le porti per pioue & per rugiade imbrie ue tempo non diuentino puzolenti & fiatoſe: appreſſo cio lameta della corte laquale e daluna parte delle porti ſidiſpõghi & ordini pello ſignore in queſta maniera: cioe che allato alla uia che diuide lacorte ſifaccia lacaſa del ſignore laquale habbia lafaccia longha allato alla uia & poco ſidiſtenda alla parte dirietro: & quella chel ſignore non chiude ſiricõpia laſiepe alta di pruni o uero uno muro. ma che la caſa o pichola o grande che ſia o murata o non murata ſia coperta ditegoli & dicanne ſecõdo lafaculta o piacimento del ſignore. Et inquella pte allato alle ripe della corte ſipiantino nobili generationi di uiti dapgole lequale poi che ſaranno leuate octo o uero .x. piedi dalla terra potranno fare belliſſimo pergoletto ſopra leripe acoſtandoſi a predecti arbori: poi appreſſo aqueſto ſi piantino pichole & baſſe piãte fructifere infra lacorte cique o ſei piedi intorno intorno ſi come de fichi de melagrani: ſe laqualita diquelle aere le ritiene: & de nociuoli & de giuggioli: & demeli. Et per lomezo di queſto luogho ſipiantino alchune piante diperi & meli che maturino diciaſchuno meſe nella ſtate & nel lautuno illoro fructi. Conſeruerãnoſi adũq; ifructi delle uiti & arbori pdecti ſicuri a ſignori p cagione delle forti chiuſure dal diuoramẽ

tò & rapacita deuillãi.Et ĩ qllo me
deſimo luogo ſiformera dilecteuole
giardio di ſottili & minute herbe
te: & uicõſeruera ancora lorticello
del ſignore & la multitudie deglia
pi ſanza leſiõe & le turture: & ſpio
ſi & le prati:& ſimiglianti coſe ſecõ
do imodi iquali in loro luogho ſi
diranno.Nellalrra meza caſa ſi fac
ciano le caſe & le capanne allato al
le ripe intorno ĩtorno che occhupi
no:o le due parti o luna deſſa ſcdo
il biſogno della famiglia de lauora
tori & de glianiali da nutrire rima
nẽdo ſempre la corte nel mezo ex
pedita. Et lemigliori caſe in una p
te ſiano deputate allaituro de lauo
ratori & laltre ſiano deputate a p̃
decti animali.Et allato alla caſa de
lauoratori ſi faccia el pozo el for
no:ſe gia non aueſſe fontana nella
piu conueneuole parte ſecondo i
modi & le forme che ſuſano: pur
chel pozo ſalarghi dalle foſſe del
la corte & della foſſa delletame:ac
cioche il putrido humore delle foſ
ſe o uero delletame non uentri per
lochulte uie della terra. Et nella p
te della corte allato alle chapanne
delle beſtie ſi faccia un palude o ue
ro foſſa per maturare lo letame ri
moſſa dalla caſa del ſignore quan
to piu ſipuo.Ma ſe la nobilita deſi
gnori & la potentia e tãta che ſchi
ſino dabitare con ſuoi lauoratori i
una medeſima corte:potrano agia
tamente nel predecto luogho coſi
diſpoſto fare dimorare illoro luo
gho ordinato di palagi & di torri
& digiardini ſecõdo che alloro no
bilita & poſanza ſi conuerra.Ma la
doctrina delaia & de granai & del
la cella deluino della colũbara del
pollaio delle ſtalle & de capãne da
ſaluare il fieno nel ſuo luogho ſiri
ſerba a tractare.

¶ De pozi & fonti fare: & come ſi truoui & proui. cap. .viiii.

AVenga chel pozo nella
corte optimamẽte dimo
ri ſecõdo che decto e tut
ta uia alcuna uolta p co
mune utilita di molti & tal uolta p̃
agimento de lauoratori: & per che
piu uolte ſono che non ſi troua ac
qua nella corte o uero neluoghi p
ximani:o ben che uiſitruoui ſi cor
rumpe & guaſta per lo licore dello
letame della corte: ſidiſidera piu di
fare ne campi fuori della corte: la
qual coſa quando ſiuorra fornire
ſiprouegha in queſto modo in quã
le luogho lacqua ſitroui nella ſom
mita della terra o almanco nõ mol
to profonda.Et deſi cauare el pozo
del meſe dagoſto:diſettembre o ue
ro doctobre:per che ladouẽ lacqua
non manchera in queſti meſi in neſ
ſuno altro tempo potra manchare.
Adonque ſecondo che dice Palla
dio inanzi lo leuare del ſole inque
luoghi doue lacqua ſiuuole troua
re:guardarai loriente ugualmente
chinato cholmento alla terra.Et in
quel luogho doue tu uederai leua
re laere creſpo & fondo diſotil neb

bia & bagnare a modo di rugiada: sappi che lacqua sara quiui ascosa dētro da luoghi secchi. Ma acioche tu possa giudicare della picchola o uero molta q̄titade: cōsidera la maniera o uero generatiōe della terra. Impo che lagreta dara uene sottili & nō soaui & limacciose & saranno piu ꝓfonde. Et la nera terra giemera & rēdera cotali risudamēti & nō grādi dacq̄: laq̄le sara racolta dalle pioue & licore del uerno. Ma hara sapore nobilissimo le chiare darāo uene mezane & incerte di grandissima suauita. Et il maschio sabbiōe & la terra & il carbūculo dara ciertane acque & di molta abōdāza. Et quelle che si trouano nel saxo rosso son buone & abōdāti. Ma e da ꝓuedere che poi ch̄ sono trouate per le fessure non tornino adrieto. Ancor sotto le radici de mōti & nelle dure pietre si truouano lacque abōdeuoli fredde & sane. Ne luoghi cāpestri si truouā salate & graui & tiepide & non suaui: le piu delle uolte il cui sapore se sara optimo sapi chel suo principio sara damōti & sara quiui sotto la terra uenuta. Ma lacq̄ delle fontane che sono nel mezo de campi delle mōtagne sono soaui se disopra si cuoprono cō arbucegli ch̄ uaduchino & faccino ombra. Et ancora q̄sti sono isegnali da trouare lacqua aquali allora diamo fede quando in quello luogho non ha alcuna acqua stante ne per cōsuetudine ui

gieme alcuno humore: cioe il giuncho sottile: il salicastro: il poppio: la cāna: lellera & molto altre cose che di molto acquoso humor generāo si che ne luochi oue trouerai iprede c̄ti segniali si caui tre piedi per largheza & cinque per alteza. Et presso altramōtar del sole si prēda uno uasello puro di rame ouero di piōbo unto dentro & iui si mecta bochone nel fondo del decto cauato & sopra la fossa si facia uno graticio di uerghe & di frondi & sopra postaui la terra si chiuda & cuopra si tuto lo spatio. Et il seguēte giorno si scuopra il decto luogho. Et se il uasello si truoua sudato nō dubitate che acqua nō habia. Et anchora se si porta un uasello di terra nō coto seco a quel medesimo mō. Et che similmente si chuopra laltro di se lauena dellacqua e proximana a q̄llo luogho: si trouera disfato lorciuolo ꝑ lhumore ch̄ hara riceuuto. Anchora se si porra un uello di lana coperto a quel modo che decto e sudera tanto dhumore che laltro di uersi fuori acqua quando si premera dara testimonio che q̄llo luogho sia dacq̄ copioso & ꝑgno. Anchora se similmēte si prende una lucerna piena dolio & aciesa in q̄llo luocho si pone & il seguēte di si troua spenta rimanēdoui o uero super chiandoui glialimenti cioe lolio & lucignolo: sarā segnale che in quel luogho sara copia dacqua. Ancor

se in quello luogho farai fuocho & la terra uaporata mãdera fuori humido fumo & nebuloso : sappi che quiui per cierto hauera acq̃. Trouate adũque qste cose per certano conoscimẽto di segnali cauerai il pozo & cercherai il capo dellacqua:& se sono piu capi rachoglerali ĩ uno tutta uolta lacque si deono ciercha re soto le radici de mõti nella sepen trionale parte:po che in cotali luoghi sono migliori & di maggiore abõdãza. Ma q̃do si cauano ipozi si debe schifare il pericolo de cauato ri. Impo che molte uolte la terra caua fuori allume zolfo & bitume lequali cose expirano mãdão fuorì lõ tefiato pestilẽte uapore: ilq̃le poi ch̃ sara entrato nel naso de cauatori tormẽtera lanima loro se nõ saiuta no col tosto fugire: & pero pría che si stẽda giuso si dee in due in que co tali lochi metere la lucerna acesa: la quale se nõ si amortera nõ bisogne ra di temere: ma se si spegnesse e da schifar tale loco si come cosa mortale. Desi anchora cauare il pozo di largheza di piedi octo o .xii. si che sia fato inchiuda quatro piedi & an chora si puo fare piu largo o meno secõdo che molti opochi mentẽdono dã tignere & secõdo la multitudine & pouertade delle uene. Et se lacqua e limaciosa si puo corregiere per mischiamẽto di sale. Ma se la terra casca quando il pozo si chaua per uitio di terra che si graui ouero per humor che schorra & si disolua mettaui datorno tauole p lo lũgho & atrauerserai pũtelli sich̃ lo sostẽgono acio ch̃ la ruĩa nõ cuopra icauatori. Puossi anchora ĩ cotali luochi fare meglio il pozo sãza piculo de cauatori. Cioe ch̃ si facio due rote ouero arche di forti tauole secõdo lẽpieza del pozo sopra ouero in torno innanzi che si chaui il pozo si facci uno muro dalteza una pontata che circa di tre bracia & facto questo stia in mezo il cauatore con gli strumẽti & con ferramenti acio & caui altrectãto sottolmuro & facialo altrectanto discendere : & poi anchora muri altrectanto & caui & infine ne caui la terra & lacqua insino atãto chel pozo sia cõpiuto. Ma epozi che sono adalto perforato la terra infino albasso cioe allacqua a similitudine di fontana possano riuscire dabasso se la natura della ualle dapie ui cõsente : & poi che harai facto el pozo prouederai lacqua nouella in cotal maniera cioe che se mettẽdola in un uaso di rame chiaro & splẽdido non fara machia giudichi per prouata & bona. Anchora se bollita in uasello di rame non lascia nel fondo residentia alcuna sara buona. Anchora se messa tosto si coceranno le legumi: ouero se sara di chiarissimo colore & sanza muschio o alcuna altra bructura.

¶ De canali a cõducere lacque alle cisterne & delle fonti. capi. viiii.

SEcondamente che narra Palladio quando lacqua siuuole per alcuno cōdocto menare bisogno e chē si meni per condocto murato o per canoncegli di piombo o per canali di legno:o per doccioni di terra. Se si menera per condocto murato si si dee saldare il canale acioche lacqua non possa scorere per le fessure: la cui grandeza si dee fare proportione dellacqua & se lacqua si menera per piombo cioe per piano intra in cento o sexanta piedi si dibassi uno piede cioe si meni apendio: acioche lacqua possa hauere forza di correre: & se aduenisse che alcuno monte uisinterponessi o lacqua si meni itorno alle sue costiere o uero lati o si paregino cauerne al capo dellacqua perlequali cauerne poi il condocto proceda. Ma se incontrasse che alcuna ualle ui corresse o interponesse si si rizinopile o uero archi alti alla proportione delacqua cō che si deono aguagliare. O uero che si mecta per cannoncegli di piombo, & corra sotto & passera la ualle: si lieui su lacqua la doue piacera di farla salire. Ma piu saluteuole & utilmēte si mena per docioni di terra cotta gliqli due dite sieno grossi & dalluno lato siēo appūtati ī tal maniera che luno possi entrare ne laltro uno palmo almancho: lequali giunture si debono poi dētro stucare con calcina uiua intrisa con olio. Ma innanzi che uisi uolgha il corso dellacqua uisi dee metere fauilla mista che con alcuno licore ui discorra acioche saldi & incolli idō cioni sauessino alcuno uitio: lultimo modo e di menarla con chanoni di piombo iquali rēdono lacque nociue percio che del piombo si si fa la biacha laquale non e poco nociua a corpi degli huomini. Anchora sara officio dhuomo diligente & discreto di far fare iriceti dellacque cioe luoghi oue si riceuano acioche la pouera uena abondeuolmente risponda.

Delle cisterne come si debono fare. capitulo decimo.

SI come scriue Palladio colui che non hauera acqua si dee far fare la cisterna di quella grandeza challui dilecta & che gli basti alla qual si possa conducere tuta lacqua de tecti & de essi sciarbare di smalto ilquale con gran sollicitudine si cōuiene pestare perche piu bello & lucēte diuenga & si dee souente di lardo structo fregare: acio che lacqua nō possa per le fessure scorrere ne usir da parte alcuna: & cosi dopo lungha & ferma secheza uisi mecta lacqua & nel mezo della decta cisterna si formi il pozo & poi dintorno ad esso si riempia nel fondo di grosse pietre de fiumi: & poi nel mezo di pietre minute & di sopra di sabione: ma duoue non hauesse pietre di fiumi: in luocho di quelle si deono porre mattoni.

ma in certi lochi si fa lo smalto du- na creta laquale quando mezana- mente e intrisa in tal maniera. serra & ferma in ogni parte che lacqua che uisi mecte o che ui pioue optia- mente riceue & conserua. Nellaqua le certamente e conueneuole cosa che langhuille & certi altri pesci de fiumi si mectono & nutriscono ac- cioche illoro notare lacqua che nõ si muoue si sibacta et dirompa: & mouasi alloro mouimento & le fes- sure & le buche ouero fosse delle ci sterne pescine & tante oue ipesci si possino nascondere si stuchino & ri saldino in questo modo. Prendasi di pece liquida quella quantita che piacera di torre & altretanto di su- gnia o di seuo & si mecta acuocere in una pentola infino a tãto che le- uino la chiuma poi sene partano. Et quando sara freda questa mistu ra si spanda sopressa calcina apoco apoco. Et mischiate le decte cose si riducha no a uno corpo cioe sincorporino insieme & quando harãno pre so similitudie quasi co me di cõfectione dun- guento si mete ne cre- pati & fessure che gie- mono & strectamente uisi ca lchi. anchora ne luochi nequali susano lacque de fiumi si faci no cisterne piccole nel lequali le decte acque si rischiarino in questo modo. Pren dasi uno uasello grande di terra & pongasi in luocho fredo sotto sab- bione sopra ilquale sia unaltro ua- sello di legno ouero di terra cotta chabia alchuna latitudine & ilqua- le habia nel mezo del fondo un pi- cholo pertugio cõ una cannella dal fondo per spatio dũ dito: sopra lac- qua si pongha un bichiere rimbo- chato & cio facto sempia di sabbio ne insino al mezo nelquale poi tu- cte le uolte che uorrai. potrai me- ctere lacqua del fiume laquale di- stillata per lo sabbione apoco apo- co discendera nel uaso disocto nel qual si conserua per usare. Ma se uolessi maggiore cisterna potrai in tal maniera luno & laltro ricepto dellacqua o di marmo: o di pietra & di calcina: o di smalto edificare secondo la forma & grandeza che agrado ti sia.

Delle materie delle case. capitulo undecimo.

Onciosiacosa che disopra sia facta mentione & de gli edificii che si deono fare & fanno di mura & di legnāe e da dare al presente che consideratione si dee hauere ne fondamenti & quale calcina e buona:& quale legname si confa agliedificii. Ifondamenti adunque stabili & che lungamente durono secondo che scriue Palladio deono essere da ciascuna parte piu ampii chel corpo della parte chandera suso presso per spatio duno mezo piede. Et se si trouera soda & tenace argilla bastera che si deputi a fondaméti la quinta o la sexta parte dellalteza di quello che sopra terra si dee murare.ma se la terra si troua piu soluta cioe meno tegnente si deono gli fondaméti piu adentro cauare: insino tanto che sanza suspitione di ruina si troui largilla laquale se al tucto non ui si troua bastera di cauare adentro la quarta parte di quello che sopra terra si dee murare.Quanto alla bōta della rena e dasapere che quella lapuale presa con mano stridisce e utile a colui che uuole hedificare. Anchora quella che uersata incandido panno estossane poi niente lascia dimacha o di lordura e finissima.Ma se non hauessi rena di caua sisi racolga & tragha de fiumi o di ghiaia o di lito. Anchora e dasapere che la rena del mare si pena piu che laltra a serrare & pero non si dee continuamente lauorare. Ma cointerpositione di tempo accioche non facia ruinare illauorio. Et anchora e dasapere che la predecta rena fa dissoluere le couerture delle chamere per lo salso humore che in essa. Et pero la rena che si caua e migliore per le couerture delle camere & anchora perche prestamente si risciugha:Et anchora e migliore se incontanenete chelle cauata si mescola. Ma se e pur di necessita che susi la rena de mare sara di grāde utilita che prima si tuffi i acqua dolcie accioche si purghi lasciando la sua salsugine. Quanto alla calcina dico che si debe fare di duro saxo & biancho tiburtino o colombino di fiume & quando sintride si mescoli con essa delle tre parte le due di rena:si che la terza parte sia calcina & le due rena. Et se nella rena del fiume si giugnera la terza parte di terra cotta mirabile fermeza dara al tuo lauorio. Anchora se la calcina & la terra per ugual parte si mescolino fanno forte calcina. Et ancho non si debbe in tempo di gran freddura murare imperoche se ghiaciasse si dissoluerebe poi nel tempo del caldo. Quanto allegname dele case dico che si dee tagliare del mese di nouembre o di dicem-

le. Et ancora il seme predecto cocto colla carne & mangiato uale cõtra la superflua humidita del cerebro si cõe nella litargia si puochi lo starnuto della poluere del suo seme posto alli anari: cõtral cadiméto delluula si facia gargarismo della cieto doue sia cotta la pdecta poluere & ifichi sechi contralmale del fianco & cõtra la colica per cagiõe freda ui si põga il suo seme messo i sacheto & cotto in uino. A qllo medesimo & ancora alla strãguria uale la sua herba cotta in uino & olio & postaui sopra: contra tenasmon per humore uiscosi qdo il cúlo enfia si põga sopralculo la sua poluere & le teni ancora fungano di mele & ui si sparga la poluere del seme del nasturcio & del comino & della colofonia.

Del nenufar. cap. lxxxii.

IL néufar e fredo & humido nel secõdo grado & e una herba laqle ha le sue foglie late & che si troua in loghi acquosi & ene di due maniere: una che ha ifiori purpurini la quale e migliore & laltra fiori gialli laqle nõ e tanto bona. Il suo fiore si cõsa ad uso di medicia & cogliesi di settébre & si seche i molta efficacia de soi fiori si fa sciropo specialmente cõtro lacute febri & p colui che fosse di distemperata caldeza si cocão in acqua isoi fiori & sene facia sciropo. Cõtral dolore del capo per fredeza usano isaracini di farlo dimorare i acq una nocte & la matia apicão allianari cotal acq e fiori

Del napello. cap. lxxxiii.

IL napello e natione marino che crescie nellito del mare & e ueleno pessimo & mortale & e di somma exmisurata caldeza ilqle se fia fregato rimuoue lemachie della buccia & qdo si préde il beueraggio chi sia p studio di medicia retificato uale cõtra lalebra & uelẽo achi ne beesse oltre a una meza oncia: & meno di qsto ancora uccide lhuõ & e marauiglia gráde che un piciolo topo si troua chi mágia & allato adesso si troua & qllo cotale topo e tiriaca contral decto nappello.

Della nigiella. cap. lxxxiiii.

LA nigiella e calda & secha nel terzo grado & e seme duna herba laqle i luoghi paludosi & intral grano anchora si troua: ilquale seme si serba p.x.ãni & e ritõdo & piano & ha uirtu diuréticha per la sua amaritudine & ha uirtu di disoluere & cõsumare per le sue qlitadi lo empiastro facto di farina di nigiella & di sugo dassentio itorno albellico & spetialméte aifanciulli uccide illõbrichi. Et qlli che sono di magiore etade si cõfecti col mele & si dia loro. La faria della nigiella con lacieto tiepido. & soffiata nelle nari uccide iuermini: unguẽto di nigiella. Prẽdasi nigiella in molta quátita & si coca in forte acieto infino che

diuenga alquanto spesso & diuente ra quasi unguento: ilquale e optimo alla rognia & rimoue lápetigine del la faccia.

¶ Dello Rigamo. cap. lxxxv

LO rigamo e caldo e seco nel terzo grado & ene di due mainere cioe saluati co & dimestico. Ildimesti co ha le sue foglie piccole cioe mio re che qlle del saluatico & e quello che si troua negliorti & adopa piu soauemẽle ilqle si troua nelle medi cine. Cogliesi nel tẽpo che producie ifiori & apicasi allõbra & si seca & le sue foglie cafiori si deono mette re nelle medicine gittati uia igãbi & si serba per uno anno & ha uirtu di disoluere di cõsumare & datrar re. Cõtra la fredda reuma del capo prẽdasi le sue foglie sãza fiori & si metano intesto sãza alcũo licore in uno sacheto & si põga poi sopra al capo il detto sacheto & lõfermo si copra bene cõ panni aciochel capo sudi. Il uino doue sara cotto garga rizato cõsuma lũidita delle giẽgie & delle fauci. Ancho la sua poluere postaui sopra consuma lhumidita. Cõtra lasma fredo sidia iluino della sua decotiõe & defichi sechi: o sidia la sua poluere cõfecta cõ mele sidia cõ acq̃ calda. il uio ancora doue sa ra cotto cõforta la digestiõe & si ri moue il dolore dello stõaco & delle budella. Anco se della sua herba si fatãno mazuoli & si cuocano in ui no & si põgono sopra lereni soluo no lastranguria & dissuria. Il salua tico ha le sue foglie ample & ado pera fortemente.

¶ De porri. cap. lxxxvi.

I Porri sostẽgono q̃si ogni aere & desiderão terra me zanamẽte soluta acioche optimamẽte faciãno utili tade & ancho grassa & letaminata. Seminasi i luoghi caldi & ĩ qlli che siano q̃si tẽperati del mese di dicem bre. Ne tẽperati & freddi del mese di gẽnaio & di febraio & di marzo allora che la terra sara ridotta ad equalitade. Et questa sementa si fa o sola nellaie o mescolatamẽte cõ altre herbe in terra che sia optima mẽte lauorata & di sopra di letame coperta. Et questi semi si deono se minare spessi & poi si diuellono: in pria leporrie piu grosse nõ si rimo ua alcũa cosa delleloro radici q̃do nesolchi si piãtano. Ma q̃do si piãta no colpalo sene rimouono le radi ci quasi infino alla porrina et anco ra la cima delle loro foglie et si pi antano del mese daprile et di ma gio et per tuttol mese di giugnio. Et ancora si possono piantare del mese di iuglio et dagosto di settem bre et doctobre et sarano utili nel sequente mese di marzo et daprile: Et nõ si dee nel piãtamẽto de porri riciercar terre mese di marzo & da prile: e nõ si dee nel piãtamẽto di por ri reciercar terra molla ma mezana

bre a luna ſciema. peroche allora lhomore e incorruptibile ilquale infracida & corrompe illegnio & conſunto pel lautunno dinanzi paſſato. Et per leta della luna & per lo preſente freddo dellaere fugge col naturale calore alle radici dellarbore & a caldo uentre della terra. Ma gliarbori iquali ſi taglieranno ſi laſcino ſtare riciſi alquanto tempo: acciochè quindi ſe alcuno humore e nelle uene neſchi & uada fuori. & infra quegli che ſono maximamente utili a gli edificii ſie labete: peroche eſſa e legiere & dura & ne lauori coperti & fuori dhumidita cioe che ſono ſotto coperto perfectamente durabili. Il ſalcio ouero illarcie: ſi gaticie ſecondo che ſcriue Palladio e utiliſſimo le cui tauole ſe mecterai nella fronte ouero extremita de tecti difenderanno dal fuoco peroche non riceuono la fiamma ne generano carboni ſi cõe egli medeſimo dice. La quarcia e durabile mectendola nellopre che ſocto terra ſi fanno: il rouero e optio coſi ſocto terra come ſopra terra: il caſtagno con marauiglioſa ſaldeza dura ne cãpi & ne tecti & ne lauori che ſi fanno dentro. Il fagio e utile in luoco aſciucto: ma per humidore ſi corrompe enfracida. Il pioppo: larbero ſaluatico & ſono neceſſari alle ſchulture & intagli. Et lõtano e inutile alle magioni: ma e neceſſario ſe alcuno luocho humido ſi dee ne fondamenti palare lolmo & il fraſſino ſi ſecchano & diuentã rigidi. Altrimenti ſi piegono & torchono. Il cipreſſo e arbore nobile: il pino et il pero non durano fuori che in luogho aſciuto. il cedro e durabile ſe non e toccho da lhumidore. Et e da ſapere che tucti gli arbori che ſi tolgon dalla parte diuerſo il meriggie ſono piu utili & quegli che ſi tagliano uerſo il ſeptentrione ſono magiori & piu begli ma ſi uitiano di legieri.

¶ Delloficio del uilano. cap. xii.

IL uillano o uero chaſtaldo del luogho o uero il lauoratore de podere debe eſſere bene amaeſtrato & bene diſciplinato & obſeruatore de boni coſtumi: impercio che gli primieramente debbe obſeruare le ferie: cioe guardare le feſte. Appreſſo ſi dee guardare di torre laltrui. Et le ſue coſe ſaluare. Appreſſo ſi dee procurare che la ſua famiglia non ſia litigante. Appreſſo dee procurare che la decta famiglia nõ ſtia male & che non ſoſtenga ne fredo: ne fame pche ſe cio fara la guardera piu ſaluamente di malatia & di male operare. Appreſſo non dee eſſere uagabondo: Appreſſo debe eſſere ſempre ſobrio. Appreſſo ſi debe guardare di non andare qua & la mangiãdo: Appreſſo debe ſtudiare & exercitare la famiglia: Appreſſo dee prochurare che quello chel

ſuo ſignore hara comandato ſi for‑niſcha: accioche non monſtra che li paia piu di lui ſapere. Appreſſo chegli habia adamici quegli che ſo no amici del ſuo ſignore. Appreſſo che in quello che hara comandato el ſuo ſignore non creda dalcuno. Appreſſo che gli radomandi & ra‑qſti quello chel ſuo ſignore hara ꝑ ſtato: apreſſo che non preſti alchu‑na coſa apreſſo chegli non comperi nienti ſenza ſaputa del ſuo ſignore acioche non gliuoglia hauere alcu‑na coſa celata. Apreſſo procacci co me ſappia fare ogniunche lauo‑ro che ſapertiene di ſapere nel la uil la: quello faccia ſouentemente che puote pur che non ſi ſtanchi. Et ſe cio fara ſcriuera nella mente della ſua famiglia quello che hauera fa‑cto & farannolo con animo piu uguale: cioe piu uolentieri & con meno faticha & cio facendo non li agradera tanto landare atorno & diuentera ponderoſo & ſano & dormira piu uolentieri & meglio. Appreſſo procacci che gli ſia el pri‑mo che ſi lieui da dormire: & che da ſezo uiuada. Et prima procu‑ri come la magione e chiuſa & co‑me ciaſchuno della famiglia giacia nel ſuo luogho & come le beſtie abiano da mangiare: Appreſſo pro‑cacci come curi ibuoi con grandiſ‑ſima diligentia: Appreſſo procacci che ſia a biſolchi in alcuna coſa ſer uente accioche piu uolentieri hab‑bino cura de buoi appreſſo cio pro churi hauere buoni aratoli & buo‑ni uomeri: appreſſo chegli ſi ſotto‑mecta al ſeruigio de buoi & delle pecore & de gli altri animali dili‑gentemente & prochuri come le lo ro unghie ſi curino & guardi che le pecore & li altri animali non di‑uentino rognoſi: laqual coſa ſuole adiuenire per fame & per pioua che cade ſopra eſſi: Appreſſo procuri di fare ſollicitamente & a tempo tucti gli ſuoi lauori: impero che lo‑peratione della uilla e di tal condi‑tione che ſel ſara tardi una coſa tu cte laltre opere poi ſi faranno fuor di tempo. Appreſſo prochuri ſe lo ſtrame damectere ſotto le beſtie ui mãcha: & ſe truoua che ui mãchi ſi ricolga le foglie degli arbori & le mecta ſocto le pecore & ſocto gli buoi: Appreſſo prochuri dhauere gran foſſa di letame & che nel tem‑po dellautunno lo traga fuori: & prochuri daprir la terra intorno a gli uliui & diletamargli come ſi cõ‑uiene appreſſo nella ſtagione che ſi cõuiene ꝓcuri di tagliare la foglia delloppio dellolmo & della q̃rcia. diriporla ꝑ paſto de buoi: nõ micha che ſia tropo ſecha & aſciucta ma uincida. appreſſo ꝓcuri di riporre il fieo del prato allora che ſara ſecho & che dopo la pioua dellautunno ſemini la rapa & lupino.

¶ Delloficio del padre della fami‑glia et in che modo debe il campo

comperare. Et dellopera della uilla et ragione adomandare. capitulo decimo tertio.

QVando il padre della famiglia hara i pensiere di comperare podere debe secondo che scriue Cato ne hauere nellanimo suo di non cõperare per cupidigia:& di nõ rispiamare se medesimo:ma uisi dee affaticare uolentieri & non gli dee bastare andarui solamente una fiata datorno:peroche quanto piu uandra datorno tanto piu quello che sia buono li dee esser apiacimento. Anchora debe uedere in che modo gli uicini datorno stiano adagio:& ache modo uisi possa uscire entrare & andarli dintorno:& in che modo ne possa uscire. Et dee proueder la qualita dellaer: se glie buono o pestilente & misero:& anchora sel terreno e di sua natura poderoso agerminare.& che se glie possibile sia soto radicie di monte: et consideri se essendo in luoco fredo & uolto al merigio & guardi che sia in loco sano: et se ua copia di lauoratori et se ue bene adacquato et se iui appresso a forte castello: et se glie de numero o infra que campi ch nõ mutano spesso signoria: et che gli sia sito in que campi iquali iloro signori si pentono o hanno cordoglio hauer uenduti:apresso ꝓcuri come glie bene accasato. Anco si prenda guardia di non hauere auile altrui dolude ouero padule putrefacta con temperata humiditade et mischiato di conueniente stercho. Ma lacqua salsa e da schifar sopra tucto che letame non si miscoli o con le piante imperciο che quella e desechatiua et adustiua et al postucto contraria al pullulare et mectere delle piante et aduegna che greza dal sale sia fracta nel humido aque o impertanto con lo caldo del sole si cõuerte in agreza et amaritudine et cotale nutrimento al postucto le piante schifano: et simigliantemen

te ha in se unaltra potentionale secheza per lariarsa terrestrita del sale: & per questo contrae iporri delle piante & tucta e disecchaılleta me intali maniera chel suo humido non po soffocare & uscire fuori nel cibamento delle piante & ancora lacque de metalli lequale scorrino per le minere o che per le uene & uie de metalli lungamente discorrono non sono conueneuole peroche per la natura del metallo piu tosto rodono che bagnino le parti dentro del rame & delle piante adunque lacqua che matura ille tame & lacqua de paludi & racolta delle pioue & delle rugiade & si quelle non po hauere si toglia lacqua del lago lungamente socto il sole scaldata & se ancora quella non e parochiata si sipréda lacqua delle fontane o uer de fiumi cauata fortemente mischiata & soctol sole scaldata.

¶Della utilita de lauoratori & cauatori capitulo. xiiii.

Arare el cauare gieneralmente fano quatro utilita delliquali luna e primamente della terra la seconda e il suo regimento la terza e il mischiamento de campi insieme la quarta e il suo compimento & ancora il suo purgamento delle spine & dellherbe impercio chaltrimenti nõ fructificarabe il buon seme acõciamente: & adunque prima di necessita daprire la terra & imperciocche altramente ne riceue insieme che uisigictano ne quegli che ha inse sufficientemente manda fuori. & impercio conuiene che sapra la terra in ogni mutamento di piante quando in saluaticheza in dimesticheza si mutano per che la saldeza della cortecia disopra facta per lo peso della terra medesima & per loschial piciamento degli huomini & delle bestie & per la percossa delle uentose pioue & discorrimento quella ipediscie o che non riceue in se di fori o che delle sue parti dentro alcuna cosa manda fori donde la pianta ficta inesta giermugli o si muta duna dispositione in altra per laqualcosa conuiene che la terra si rompa o colla uangha colaratro simigliantemente sella non sara aghuagliata non mutera ben la pianta ma forsa innanzi corrumpera una in lei le contrarie dispositioni. Conciosiacosa che quello che nella parte disopra della terra per lo suo peso & scorrimento dhumore uada dentro nel lenteriora della terra & la terra dẽtro a due o tre diedi piu grassa che dallato disopra & impercio si conuiene quella disocto leuare suso & quello disopra mandar disoto per larare & per lo çauare acio agualiata la sua uirtu in altra uirtude unita moua la radice delle piante & le faccia abondare ancora il beneficio de razi del sole tocca lacortecia

disopra. Ma conciosiacosa che niẽte ritēga diuien uana & per lo ritornamento si conserua nelli prati di socto della terra. Et q̃sto si fa ugua le quādo quello disocto si pone disopra & econuerso. Et molti altri aghuagliamenti della uirtu della terra si fanno per lo cauar della terra & per lo arare. Ancora e dinecessita il mescholamēto impercio che da ciaschaduna parte nō sono meschola te non sara proprio locho della lor gieneratione sie mescholato & non si po far micha quel cāpo sia ugualmente & hūido & ugualmente secho & ugualmente freddo & ugualmēte caldo si non sisa per lo cauare il rompimento e necessaria per la sua subtilitade. Impcio che se nō si rōpe nō si socτiglie ra nō sara conueneuole cibo et materia delle piante per laqual cosa comanda il maestro dellagricoltura palladio che nel tempo della terra e lotosa non lidebba arare impero che allora non si riducie aposare ne il tempo del tropo seccho e cōueneuole alaborare impero che le granzolle non si diuidono nel tēpo nelquale un poco la terra e bagniata & non ha tanto dhumore che le sue parti in se si tegnino impercio che allora propriamente si rompe & sassottiglia & aconcia & adacta a semi & alle piante per le inducte ragioni per questa cagione gli hōini amaestrati experti nellagricultura comandono chel crudo cāpo sia tre o quatro uolte arato & dicono che ciaschūa delle tre o delle quatro arature proportionalmente dia a fructi la quantita del suo numero acioche la seconda aratura agiūgha laltra parte de fructi: & la terza laterza: laquarta laquarta, & non uae piu oltre impercio che basta perche quatro arature e assotigliata la terra: & aparechiata a cibo per questa cagione comandono gliexperti in agricultura che le grandizolle si rompino con gran martella: perche altrimē ti si come decto hauemo non e cōueneuole alla generation delle piāte: Ma quello che dicono delle quatro o tre arature si uaria secondo laqualita del campo che si lauora. Impero che campo forte & tenace & strecto & di maluagie herbe ripieno: non si lauora adamendamēto & socτigliamento se non p quatro arature basta ouer due o tre in tuctolpiu p laqualcosa ancora comanda palladio che la terra si consideri: īpercio che se la faticha auāza lutilita del fructo e abandonarla. Ma se il fructo auanza il merito della faticha dice che da soprastare al suo cultiuamento. Ancor sono campi iquali non arando ma cauando si tempano. Et questi son quelli la grasseza de q̃lli e nel fondo oue il uomere dellaratro non puo agiungere. Onde a questi cotali si conuiene dare & agiungere la uanga perche piu profondamente

fosca la terra coluomere dellara-
tro. Impero che per liuillani se tro-
uato & conosciuto che lhumore
della pioua mena giu conseco la-
grasseza della faccia di sopra della
terra infino adieci piedi quãdo nel
profundo discende. Et ancora si co
me uegiamo glianimali che dimo-
rano inacqua liquali socto la terra
profundamente si generano nela-
ghi suterranei sono uenenosi: im-
percio che non hanno niente dilu-
cie. Et perche sono nutriti dispes
si uapori cosi ancora quel grasso
che nel profondo della terra e na-
scono non e cõueneuole & e gras-
so & fredo. Et alcuna uolta non e
leuato alla parte di sopra & della
lucie del sole percosso & soctiliato
& dissoluto & diuenti si spirituale:
per laqualcosa agiungnere alle ra-
dici & asemi possa con spirito ua-
porabile & adactarsi agli usi de la-
uoratori: ma non ogni campo si ca
ua & ara. Et percio quando glian-
tichi huomin idegypto primeramẽ
te distinsono il campo con misure
di geometrie dixono che quattro
generationi erano ne campi nequa
li le piante per cultiuamento si di-
mesticano cioe il satiuo idest acon
cio asemè: il consito cioe inarbora-
to. il compascuo & il nouale: ma
da questi quattro solamente li due
cultiuorono cioe il satiuo & il no-
uale & chiamauano il satiuo quel
che seminaua continuamente cia-
scuno anno o piu uolte in uno me-
desimo anno. Et il nouale apella-
uono quello che di due anni o di
tre o di quattro o de cinque o for-
se de septe anni luno siriposa. Et
questi cotali campi comãdano che
si cauassino & aranissino per le ca-
gioni lequali dicemo: ma il compa
scuo el consito comando che non
si cauassino & chiamauano quello
compasco ilquale produceua pra-
to i pastura degliaĩali. Et il consito
chiamauano qllo chera ĩarborato
darbori disaluteuoli fructi alluso
delhuomo. Et ĩ niuna maniera ca-
uauano il compascuo campo ne il
consito ancora: se non forse un po
co intorno le radici & non mica
in ogni loco del cui cultiuamento
per innanzi diremo laragione: ma
q basta dire che il satiuo & nouale
campo sono da cauare & da arare
peroche in altro modo isemi non
bene sapigliano in loro plasegna-
te cagioni.

¶ Della coltura del campo lauo-
ratiuo. capitulo. xvi.

IL cãpo satiuo & il noua
le si diuersificão nel cul-
tiuare & nello arare ĩp-
cio che il satiuo ha grã-
de & abõdeuole uirtude di frutifi-
care ĩ tãto che se cõtinuamẽte nõ e
macerato nel pto abõdera ĩ bructu
ra di piante diuerse ilquale poi sen
za gran faticha non si potra corre
giere. O forse abondera in humo
re in tal maniera che esso humore

troppo abondante aneghera la uir tu desemi. & se sata abondante in tal modo che labondāza delladul terine piante si tema si semini con tinuamente ogni anno: forse piu uolte nellanno: impero che cotale campo e caldo & humido & dispo sto a caldo sole ilquale discenden te da lequinotiale mecte il calore nella terra sufficientemente apulu latione de semi:impercio che il ca lore del sole mescola insieme le co se disocto con quelle disopra age neratione diqlle cose che nella ter ra nascono: & impercio quando il calor del sole lieua in alto lhumo re di sotto della terra nela facia di sopra nel campo diuenta continua mente migliore & alcune pegiori. Impero che alcuna fiata dalcuni se mi maluagi nascono buoni arbori si chome le mandole amare alcu na uolta nascono le dolci & alcu na uolta delle dolci lamare. Ma quando il seme dalcune piāte e de bile o per difecto pelluoco o per ae re disconcio tēpo mancha & uien meno. Allora le generatiōe di quel le piante non aduiene in cotal lo co per seme ma per alcuno altro modo di piantare:si come o di ra dici o dirami & questo maximamē te aduiene ne palmiti: ne fichi & ne melagrani. & similmente ī ogni cosa che gicta fori lamatura: Imp cio che nessuna di quelle piante fa seme di tāta efficacia che facia pul lulare & nascere se non dirado:im po che alcuna fiata p seme nascie & pullula lapalma o uero il palmu cio. & ancora il cipsso & maxiamē te nascie la palma quādo piu seme si giugne sieme. Onde perono solo seme radeuolte la piglia. Ma il ci presso elfico per uno solo granello seminato pullulano primieramen te a modo dherba:crescono apoco apoco. Ma dirado incontra che di maluagio seme buona pianta si ge neri ne ancora di bona maluagio pianta si generi ne ancora di bona maluagio: ma nellanimale questo piu uolte incontra che la diuersita dellabitationi e delaere & de uen ti:& ancora del nutrimento cōcio siacosa che lanimale sia difacile al teratiōe spesso īteruiene chel seme del mal complexiōato āīale si mu ta & diuenta migliore: & lanimale gienerato diuenta & si fa secondo la dispositione del seme diche si ge nera opigiore o migliore. & il se gnale & exemplo e questo cioe che noi uegiamo che tucti idimestichi animali sono molto differenti & diuersi inquantitade & in colore: laqual cosa nō aduiene lōro se nō per molta diuersita delloro nutri mento & per gli diuersi nutrimen ti delle stalle & daltri luochi ne quali conuersano per laqualcosa etiam dio le loro carni diuersifica no in sapore della carne de salua tichi animali:ma cotale & cotanta diuersita none nelle piante: impero che le sōno serrate & strecte ale ra

dici della terra & non mutano nutrimenti ne luochi.

Della diuisione delle piante nelle loro parti integrali. cap. xvii.

Lluogho nel qual nascie la pianta & fa come negli animali la matrice Et il sugo o uero hũor apparechiato & atracto in cotale locho e si come il sangue mẽstruo nelle matrici deglianimali. Ma la forza o uero uirtu del celo e in loro si come uirtude indista & nõ determinata ad specie:laquale quanto alla natura della pianta sufficiẽtemente si determina & distingue pella qualita degli elementi: & per lo modo della loro mistura isieme nella materia del seme della piãta: glioperamenti o uero operationi della pianta secõdo che pianta e sono tre cioe usare il nutrimẽto:Cresciere & generare usano le piante il nutrimento o uero ilsugano asse spetialmente puro e conueneuole & simigliante alloro: ilquale e tutto conuertibile i substantia de mẽbri & pero nõ anno uenti ne neui ma solamẽte pori: & la terra e alloro i luogho di uentre nella q̃le lasciane luna & laltra ipurita:cioe lumida & la seccha:& q̃sta e la ragione pche fichano le loro radici nela terra:Simile cõe tucto e selefossero una loro boccha della qual terra sugão & tirão il nutrimẽto. Et tutte le magiori piãte dirizano le radici disocto alluocho caldo della terra oue il calor mescola meglio & ricuocie il nutrimẽto:& se spargono le loro alcune piãte grãde radici ala cortecia della terra & non le drizano nel profundo: tostamente sisecchano:impercio chel nutrimẽto che e nella decta cortecia a si pte da esse & sirisolue in fumo p la uirtu & caldo del sole & non e cõstrecto di spirare o uero entrare nelle radici loro p la continentia delluogho:ma il crescere delle piante dicono alchuni essere infinito: pigliando che la pianta crescha infino che dimora & alle sue radici nella terra a quali nõ e da consentire:impero che glie cosa certana di tucte le cose che per natura sono & stanno essere diterminata quantita intra due termini.cioe di maxio & di minimo:perche si come dice Aristotile tutte le predecte cose hãno ragione di grandeza & di crescimento & aduegna che le piante si formino & creschano del nutrimento humido in pranto la parte alla q̃le sidee agiũgnere i pcesso di tempo indura tanto che nõ si puote stẽdere.Et allora sta fermo il cresciere i alto & nõ sale piu inãzi. Et alla fine p quella medesima cagiõe del lõ durare stara fermo il cresciere i uerso glialtri due diametri iquali sono iprofonditade & i altitudine cioe che nõ ingrossera poi piu ne barbira.Ma della opatiõe della generatiõe delle piãte assai e decto i altri luoghi:onde q solamẽte si dice che

sughando per gli uapori & atrahẽ do riceuono il nutriméto & de ql lo chescie fuori ígrossãdo & lieua si í gieme p lo spirito chescie fuori.cioe p lo uapore che nescie formão tucto cioche generão.

¶ Della diuersita delle materiali & semplici pti della pianta:& della cagiõ delsuo acresciméto. cap.iiii.

Veduto della substantia del nasciméto & dello patione delle piãte cõsequentemẽte e dal determinare delle loro parti uegetabili & di quelle cose che per natura & non per cultiuaméto aduegnia ad esse.& poi ultimamẽte diremo del cultiuamto & de fructi loro.Eglie da sapere che si come negli animali cosi etiãdio nele piãte e una cosa che i potẽtia e ciaschuna pte della piãta & chiamasi sugo & unaltra cosa ue che e pte della pianta p acto si come la radice il pedale il ramo & simigliãti.Ma il sugo e humore p lipori della radice atracto anudare tucto la piãta:ilquale si distribuisce p le parti della pianta della uirtu nutritiua. Adunque cosa necessaria e che sia diterminato & cõpiuto dal digestiuo calore ad similitudine:ípero che qlla cosa nõ nudrisse se nõ simigliãte: laquale dalle cõtrade passioni p digestiõe e alterato a similitudine della cõplexione di quello membro o uero parte laquale sinudriscia la senditura & continuamente si profonda insino alla midolla p lipori che sõ atrauerso hãno lemidolle magiori. Et quelle che si nutriscono per lipori che saghono suso districti anno le midolli minori & alcuna uolta nõ pari che abbião midolle qñ diuẽtano grãdi: ípoche letuniche linee cioe diricte & strecte p laltre che datorno leuestono cõstrígono la uia delle midolle & qsi lasanno ísensibile che nõ siuede & e cosa pbabile che qsta sia una delle cagiõi della corruptione che si fa dentro alle grã piãte cioe dello affogamẽto & amortamento dello spirito íchiuso uitale nella midolla:impero che si constrigne per lo circonstante legno indurato & constrecto. Et la substantia della midolla di che e decto pare che sia si come ün puzamẽto dicollora che simanda fuori dallorechi de glianimali: & questo sisa p localore dello spirito & per lo mouimento ilquale bacte nella midolla. Diche e segnale che quasi tucte le midolle delle piante pfecte sitrouão dal prĩcipio della gioueneza della pianta bianche & humide:& in processo detade declinano adsecheza & acitrinitade.Sono anco alcune piante lequali hanno quasi tucta la sustantia piena dimidolla : si come il sambuco illebio & simiglianti. Et tucte quelle hanno molti nodi & nutrischonsi della midolla & impercio hanno molta & di questa generatione elauite ma e menno midollosa che non

e illebio el sambucho. Trouiamo ancora altre piãte che sono del tutto cauate & uote si come certe canne & questo aduiene perche le hanno bisogno dimolto spirito fumoso & libero elqual silieua su nel cõcauo diquelle piante: sale per lidirecti pori delati della pianta si come la canna. Et la generation de calami ouero buciuoli & disimiglianti cose. Questa adunque e la disposi‑tione delle midolle: le corteccie ancora nelle piãte sono si come sono echuoi neglianimali: saluo che non sacchostano: intanto alle piãte quãto lepelli ouero chuoia neglianimali. Et si come negliaiali la parte del cuoio schorticata & leuata uia non ricrescie sanza grãde margine & segnio. Ma tagliata per lungo & per trauerso la pelle tosto salda: cosi e nelle corteccie delle piante per laqual cagion spesseuolte si sechano quando ipedali datorno atorno si partiuano dalla corteccia infino alla carne lignea ouero herbale della piãta: & e dasapere che la corteccia non e mica composta ne tessuta di uene si come il cuoio dellanimale. Ma la substantia della corteccia si genera del terrestro della piãta chacciato fuori alla sua soperficie. Et la corteccia e didue facte: cioe la corteccia dentro & la corteccia difuori: lacorteccia dentro e piu molle & morbida. Quella difuori e piu dura & piu aspra.

¶ Delle sẽplici pti delle piãte. ca. v.

SEcondo che neglianimali entra le retichulationi delle uene & denerui sono ricompimenti disemplici parti lequali parti sono le carni. Cosi tutto assimile sono le piante parti lignee ouero herbali che sono semplici & materiali: lequali cresciute cresce la pianta: & lequali disechate & menomate par che la pianta si secchi & sidiminuisca. Et cotali cose propriamente sichiamano nelle pianti parti semplici & materiali. Impero che esse per nutrimento abondono: riceuono & attingono lumido: & per disecchamento sciemano & mandono fuori: secondo che fanno imateriali ricompimenti neglianimali: & questo siconoscie p una usitata anotomia nellortica magiore. Nella canapa nellino: & in molte altre piante lequali hanno le uie delle ueni molto forte & uiscose & directe: Et quando ĩ esse sara corrocto la carne materiale & poi sisecha & simaciulla cioe quello che poi si dicie chapecchio che e lischa si chaccia & ua uia rimanghono le uene di quelle cotali piante amodo dilana lunga candide & morbide per lo substantiale uiscoso che ĩ quelle & fassene pãni: & questo e ilmodo ilquale haueano gliantichi naturali ne corpi degli huomini & deglialtri aiali: iquali legauano in contro al forte corso dellacqua: & allora leuata la carne materiale & piu molle remane‑

na loreticulato delle uene & denerui & dimostrauasi il modo della loro diuisione ne corpi deglianimali. Et si come e nellortica nella canapa & nellino cosi ancora e sanza dubio nellaltre piãte aduegna chel materiale nõ si possa cosi delle parti officiali rimouere i esse piante la parte non semplice nella pianta : si dicie che e quella laqual dimolte sẽplici e composta : Sicome la radice & il ramo & simiglianti. La pianta secondo che dice Platone e simigliante alla figura duno huomo trauolto:cioe che habbia il capo disocto : impercio chella ha leradici disotto simiglianti alla bocha ma si spandono atorno accioche riceuano nutrimento: & impercio si dilata p li rami che mecte: iquali simultiplicano per due cagioni:luna delle quali e materiale cioe labondantia del nutrimento:& laltra e efficiente laquale e il calore del sole che da torno ogni parte & che fa bollire il sugo & tiralo alla parte difuori: & impercio manda fuori moltitudine de rami nelle parti di sopra oue piu cõstrecto o per digestione sottigliato. Et il segnale ouero exẽplo di q̃sto e le piãte lequali dimolte altre sono circũdate sicome gli arbori ne boschi spessi & pieni dombre crescono inalto. Et nõ simultiplicão rami i essi ne igrosãno molto illoro pedali & hãno certo difecto & mãchamẽto derami : Impcio che p el mãchamẽto del sole nõ puo essere tracto fuori diloro ilsugo:he bollire alla streita difuori : ma piu tosto il freddo dellombra rachiude & serra il caldo dẽtro & non lascia uenir fuori:ilqual multiplicato dentro per la fuga del suo cõtrario mãda in alto tucto il nutrimento. Et conciosiacosa chel mouimento del freddo inuerso il centro quãte uolte il mouimẽto del cadocacia & mãda il mouimento alla circunferẽza della piante:accio chel pedale si dilati & ingrossi: cotãteuolte e facto riuolgiere in se medesimo & tornare adretro dal freddo delluoco adõbrato & adugiato:& impediscie lõgrassare del pedale.

¶ Della generatione & natura delle foglie fiori & fructi. cap. vi.

Dico che la materia della foglia in tute le piante e lumore aquoso non ben digesto alquanto patito ouero digesto dal terrestro secco non ben purgato dalla feccia & lordura della terra. Ma la finale & ultima intentione delle foglie e accoprimento de fructi peroche la natura ha bisogno di purgarsi dallumido acquoso:conciosiacosa che ella sia sagace & ingegnosa quel medesimo purgamento usa alla difensione de fructi. Ma la materia cosi delle foglie come defructi aduiene:impercio che generalmente due sono iuapori cosi nel uentre della pianta come nellaltre cose uaporãti. Cioe

uapore humido acquoso:& uapore secco & uentoso:il uapore humido e la materia della foglia:& il uapore secco & uentoso e la materia defructi:per che etiamdio:fructi secõdo la generalita loro si giudichano che siano uentosi. Ma aduẽga perche lafoglia per la tempe rata ombra ristringha larsura del sole:impertanto per chel fructo ha bisognio di molta potentia di sole si producie la foglia alquanto distã te al fructo accioche non sia cõtraria & impedischa la digestione che sisa plo sole.ma la substantia generalmẽte ilquale humido piu tosto bulle p lo primo caldo & per labõ dantia che i lui. Et si dilata amodo difoglia. Et impercio chel fiore ha lumido piu digesto quasi uniuersal mente di buono odor laqualcosa ĩ nullo modo sarebbe se nõ hauesse lumido optimamente digesto & so ctile:si cõe ancora il terestro che e ĩ esso suctilissimo & mischiato molto cõ lumido. Impcioche cõciosia cosa che del uapore terrestro uentoso ifructi si criino: & ĩ esso uapore alcun piu soctile cioe alcuna parte piu sottile & piu humida & di minore terrestro:laquale non agieuolmẽte sta isieme & diuẽta spessa p lo digestiuo colore & qsto diuẽta piu uaporabile che il rimanente di quello medesimo chi e nella substã tia della piãta nelluocho della giẽma:nella qle apre ouero escie fuori il fructo nel primo grado di presente: & si forma il fiore. Onde al fiore saccosta & apicha la rugiada che pducie ilmele & la cera.& qste cose trouião noi dẽtro al fior nel pfũdo. Et pero che la natura forma il soctile humido : ilqle e partito o uero ĩpresso dal soctile & ben mischiato secco discorre del decto soctile bẽ corto una cosa humida cioe per mõ di dolcie flẽma nella creatione deglimori negli aĩali. Adunq e manifesto che la substantia de fiori e dal soctile acquoso mischiato col soctile terrestro:ilquale p la sua subtilita e anzi formabile in figura de fiori che ĩ grosseza de fructi. Et ĩpercio nel primo caldo della prima uera ifiori escono fuori p la substãtia & piu ageuolmente riceuono lesione dal fredo che le foglie o fructi p quella cagione medesima:& sono ifiori molto odoriferi p lumido sottile ilqle secõdo chi cõuiene e digesto & si risolue q̃si spiritualmente nella loro substãtia. Et ancora lumido delle foglie e il piu di grossa acqua ĩdigesta.& qllo delfructo nel suo pricipio e piu lazo & terrestro : & abisognio di molta digestiõe p laqual cagiõe ultimamẽte si cõprẽde ouero si cõpie dopo le foglie & dopo ifiori. Ancora quãdo ifructi cagiono & germinono nõ traghõ il cresciment̃o ouer nudamẽto di quella carne ma dalla terra : di che esegnio che qñ tucta la carne che itorno al fructo si toglie & lieua uia il seme meglio

germinão che quãdo i essi e lascia‑ ta. Et ancora il nutrimento de fru‑ cti ĩfracida legiermẽte; impo che la natura nõ lordino ne pduxe ad altro fine se ñ accioche infracidasse cõpiuto il seme: & accioche eagẽdo ingrassi nelluocho del seme & spargaui illoro grasso: nelquali il seme piu ageuolmente nascha & crescha: di che e segnio ouero exẽplo lopera de uillani: incioche uogliono fare abondeuoli & fructuosi uiti si leletaminano depanpani & degliacini iqli della medesima uigna racolgono le cui uiti intendono per inanzi che siano abõdeuoli. Queste cose ancora si considerano nellopere della natura: onde se la carne del fructo nõ facessi p allabõdanza & grasseza del seme sperti. rebbe p tagliatura & apertura della carne de fructi che cagiono. Et noi uegiamo il cõtrario di questo nellopra della natura: Et impercio e mestiere che illetamiare della terra ilquale si fa p la putrida & corrocta carne adoperi & abõdãza del seme. Ma egliaduiene spesse uolte che il fructo perisce & non perisce il fiore per luna delle tre cagioni. Impercio che alcuna uolta le piãti sono grãdi & pongono lumido el nudamẽto delqle humido si douea formare il fructo. Et il soctile che passa & si cõuerte ĩ fiore nõ e cosi ĩcorporabile alla piãta & allora perisce il fructo & nõ il fiore. Ma alcuna uolta aduiene che il grasso non puo essere mosso & uincto cosi tosto cõe il sotile hũido: & allora nel secõdo & forse nel terzo ouero qrto anno fructificão aduegnia che fioriscono ciaschũo anno. Et alcuna uolta incõtra che nõ puo tãto atrare p la dureza delle sue radici Et allora pellauẽtura nõ attragho no sufficiẽte nutrimẽto afructi se nõ due ouer tre ãni. Et qñ sara nella piãta sufficiẽte hũido racholto: allora fara fructo & nõ negli altri anni. Cotale adunq giudicio ql decto hauẽo e negrassi uliui: ma luliuo spesse uolte nõ fructifica impo che al suo fructo si richiede molto hũore & molto caldo che digestischa. & ĩpercio p le decte cagiõi spesseuolte riceue ĩpedimẽto.

¶ Della unitione & diuisione delle piante. capitulo. vii.

EGlie dasape che un mõ e duniõe che p iestare si fa nelqle lũa piãta alaltra suniscie secõdamẽte chel pedale suniscie alla radice: & si cõe il rão allostipite o uero pedale & cõtiuasi cõessa ental mãiera che p tutto diuentão uno medesimo legnio & nudrimẽto: bẽche dũa medesima spetie o forse generatiõe nõ siano qñ si mescholano. Et la piãta che si inesta trahe il nudrimẽto di qlla laquale e innestata & congiunta: intanto che la pte disocto di qlla nellaqle se facto il nesto di sua natura: niente producie fuori che radici. Ma della parte disopra non

mecte rami ne rampolli se nõ molto dirado. Et il sugo ouero humore sidigestiscie alla natura & modo della pianta inserata & non diquella sopra laquale sinnesta. Et p questo sappiamo che nellarbore sono due digestioni: aduegna che insieme sieno assai simiglianti: luna delle quali e nella radicie: & laltre e ne pedali & nerami: perlaqualcosa si proua che lonnestare che si fa dappie sia migliore che quello che sifa disopra & quanto piu giu sifa tanto ilsuo fructo & sapore si muta & dimestica. Et per opposito quanto piu alto sifa tanto meno simuta. Imperoche maggiore e la uirtu del nutrimento nel tucto che nella parte: & magiore nella maggior parte del larbore che nella miore. Et che piu miracolosa cosa e la carne del fructo e secondo lanatura & uirtu della digestione del pedale. El sapore del midollo eluigore e secondo la natura & uirtu della radicie. Et la ragione dicio e che la polpa della carne discorre & uiene dipresso: ma la substantia demidolli non puo di presso discorrere ma diquella parte laquale e i luogho del cuore della pianta della cui uirtu tucto larbore sinforma & questa parte e la radicie il simigliante aduiene nesemi deglianimali iquali pella maggiore parte sidiuidono & partono delor cebri & sattraghono acioche distillanti per tutto ilcorpo prendono & riceuano lauirtu di tutto il corpo. Et cosi imidolli sono tracti dal primo membro dellarbore acciochè riceuano lauirtu ditucto larbore & maximamente della radice laquale a tucto ilcorpo delle piante dona uirtude dubitasi pche imẽbri diuisi neglianimali nõ uiuono: & nelle piante ciaschuna parte & membro uiue. Et soluesi in questo modo cioe imperoche lapianta per lasimilitudine delle sue parti di ciaschuno lato si come per una bocca suga ilnudrimento: & inse quasi come nel uentre & nelle uene digestiscie & p questa cagione ha potẽtia diuiuere. Ma neglianíali aduegnia dio che i molte cose habiano corpi simiglianti & ipcio diuisi & ptiti ritengono i ciaschuna pte sentimento & mouimento iptanro certi mẽbri sono che hano laforma diuisa datucti glialtri ouero altro rimanẽte del corpo secõdamẽte che laboca. Et ipcio qualũq; pti siano quelle che ad essi membri sitolgano nõ posson uiuere: ipoche ne nutrimẽto possono sugare ne digerere. Acõuenientia del corpo senza q̃sti mẽbri ouero pti. ma i q̃sta diuisione ipiu dirocti & squartiati mẽbri uiuono se cioe chelli nõ siano dimolto rara substantia si come lauite elsalcio. Et q̃sto aduiene ipcioche quãdo il ràucello sila ciera & squarta dalla pte disocto: tiene gli andamẽti apti & leuie itereuerso ilnutrimẽto cõinciano afogare & lapiãta cõincia ad apigliarsi & auiuere. ma q̃n sisega

o taglia allora ipori sidrizão al nutrimento comune puncto non si fichano per altra lungheza al nutrimento & nel decto segare tucto il corpo della pianta si perchuote & scrolla & essi pori siristringono per lapercossa & complexione dellimpeto del segatore:& impercio spesseuolte tagliati sisecchão fuori che lauite elsalcio che sono di rara substantia.ma impertanto meglio sappicha & uiue il ramo tagliato p lotrauerso con tagliatura alquanto lunga che quello chelotagliato per lodiricto circularmente cioe atondo & questo incontra in quello perche allora arauerso il nudamento piu pori aperti quando sisegera per trauerso che quãdo sisegera per lo dricto ilcui segniale o uer caginne e questo cioe che quando le radici de gliantichi arbori sidiuidono per lo lũgo meglio fructificono. imperoche per tucta la lungeza della diuisione sactrae il nudrimento per li pori:ma se per lodiricto sisegerãno inprofondo niente fa pro & nociera tãto alla forma di quegli arbori che si seccherãno.Et ancora di questo cia unaltra ragione: ĩpercio che la lungeza diuisa non impediscie il corso del nutrimento.Ma la diuisa latitudine ĩcontanenente lauia el curso del nutrĩmento interrompe & ĩpediscie. Et impero la tagliatura o uero fenditura negliarbori facta p lo lũgo al postuto uene uaria infrũcti:in sapore & in figura quãdo sara salda:Ma se sidiuidono oltre la midolla laquale e in mezo de rami ciegli & saldinsi dipresente siuarietanno ifructi & ancor illoro sapore si uariera per la diuisione:laqual cosa aduiene per lo ĩpedimẽto del nutrimẽto ilquale si fa nella nodosita che nascie p cagione della pianta diuisa per lotrauerso. Et impercio la diuisione secondo la latitudine e immodo dinnestare & non la diuisione per lo lungho. si come noi mõstreremo per ĩnanzi. Ancora le piante continuamente ringiouanischono per tagliamento & per ristoramento delle parti organiche cioe derami.Ma egliaduiene taluolta che alcuna parte perde le radicie & del pedale pullulera: & mectera unaltra radice: & nutrira erami el pedale & irami pulluleranno per le radici: Et simigliantemente aduiene che perde & ricouera irami o tucti o alquanti:o parte.

¶Della transfiguratione & mutatione duna piãta ĩ altra. ca. viii.

INfra glialtri modi pliq̃li luna pianta transmuta nellaltra e q̃sto cioe che rade uolte sipuo tagliare la selua delle quercie o de fagi delegni cõpiuti & grãdi che si ricrescono nella medesima specie. Et ĩpcio tagliati ipdecti arbori ricrescono sopra illoro ciespi arbori che si chiamono eremole & arbori che si chiamono muricie nelle pti della magna:& egli arbori sono meno nobi

li che quegli di pría & la cagione e poche le radici de uecchi arbori sono sode & dure & hãno ipori chiusi & strecti:ne possono per innanzi pullulare:dapoi che ipedali degliarbori fermi & ricti sopra esse radici sarãno tagliati: adunque infracidano. Et il caldo che nescie fuori diquelle & lumido che tiracon secho diuenta formatiuo di pianta daltra specie.& impercioche glie diuiso & ptito dellarbore principale: pullulera in arbore uile ignobile & alcuna uolta non pullulera al postucto.Et alcunauolta non sigenera qui altro che fungo o gramigna & alcuna altra herba. Ancora e unaltro modo ditrasmutatiõe di molte facte si come potra ciertissimamente prouare ciascuno ilquale si spermẽta insi facte cose.Et ipcio quasi quãtunque uolte un medesimo arbore che facia fructo si taglia nel perdale & in terra si lascia la parte disocto si come si fa nello inestare & il ramo di quel medesimo arbore nel medesimo trõcho sinesta diuẽtano piãte:i fructi delle q̃li ne í figura ne í sapore hãno coprie cõuenientia alcuna. ma qñ sinnestão nel trõco del falcio irami de pruni & deciriegi o daltri fructi chabbiano noccioli: diuentano ifructi senza noccioli.Similmẽte se lauite sinesta nel ciregio o nel pero o nel melo si truouão luue mature al tẽpo che leciriegie & le pere & mele son mature.Et cotali mutamẽti si mostrano a coloro che studiosamente usano dinnestare. Ancora e cosa prouata che quãdo irami del pischo nel trõcho ouero pedale del pruno & del cino amẽdue le nature de decti arbori si mutano & fãnosi piu grossi & migliori fructi che glialtri. Et par che q̃sto aduegnia come neglianimali per mischiamento de proximani & uicini semi icomplexioni si come gliasini e cauagli dequali si generano imuli ouero burdoni:onde ilpescho nõ e lõtano dal prino & dal cino.Et percio cõciosiacosa che luno & laltro arbore sia dirara substantia comincia la sua uirtu allaltro & cosi delle uirtudi mischiate nelluocho dellonsetare si fa ilsugho delle mescolate uirtudi:Et impercio allora quello che silieua ialto sopra illuoco oue sinnesta apoco apoco simuta in altra specie: laquale e larbore che sichiama esculo:onde per la figura delle foglie si conoscie che q̃llo arbore ha alquãta uicinitade cõformitata alcino & alprío.Et inociuoli ch sono negliesculi ouero fructi del decto arbore dimostrano la pximita:secõdamente che frate Alberto le pdecte cose scriue.Ma fori delle decte mutationi e quella p laquale si fa saluatica piãta didimesticha &,didimestica saluaticha. Il cui modo & forma e bisogno che sia conosciuto. Onde glie cosa prouata che ogni piãta che silascia dicultiuare diuiene saluaticha: & ogni saluaticha si dimesticha quã

do si cultiua. Ancho le saluatiche piante hanno piu fructi che le dimestiche ma hãno gli miori & piu agri & le dimestiche nhanno meno ma sono piu dolci: ouero meno agri & magiori fructi che gli saluatichi. Ma il modo pelquale la pianta dimesticha diuenta saluaticha e per suctractione dicultiuamento cioe per non cultiuarla & per induramento & sechamẽto delloco & spetialmente se illoco si conuerta & muti adirenositade & assabbione. Impercio challora la dureza ditale loco nõ lascia distillare ouero euaporare alle piante sufficiente nutrimento. Et la secheza ouero laridita priuera il nutrimento & larenositade di ciaschuna parte fa euaporare: & nõ stara fermo ouer insieme iluapore itorno alle radici delle piante. Et allora diuentano le piante magre & spinose & di molti fructi ma la moltitudie deloro fructi aduiene ipoche la secheza e cagiõe di diuisiõe i molti & piccoli fructi: poche dogni pte il nutrimẽtale hũido & e interrocto & ipedito dal secho & ipcio si diuidono i molti & picolli fructi. Et ancora diuẽtano ifructi acerbi ouero amari: ipoche tal nutrimẽto o obbediscie alla digestione compitamente si come fa lhumido della dimesticatione: ma il modo per loquale le saluatiche si conuertono in dimestiche e di molte maniere: & e intorno di tre cose uniuersalmente: cioe intorno lanatura del terreno: & intorno lanatura delle piante. & intorno lombre & illoro soli: impercio che si conuiene il decto terreno ingrassare & riuolgiere & farlo saldo & continuo. Tuctauia non si calchi ne si faci si sodo ouero spesso che le bontadi acque che disopra distillano non possa riceuere & poi uaporanti per la terra itorno alle radici delle piante cõtenere & conuiene che si facia et saduni dital terra che si bagni colle pioue che entro uipiouono: et che apertamente si muoue con euaporamento: et aconciamente et conueneuolmente si contemperi alla natura delle piãte: ma intorno le piante sidee hauer consideratione impotar quelle per trõchamento di parti spinose & superflue: anco per innestamento et per ugnimenti et mollificamenti ouero morbidamenti di qlle: et ancho p diuisione. Et acioche possano ingrossare. Et quãdo lo inestamenro sisi fa sisidee dimesticare la saluaticha pianta conuiensi o che il ramo daltra pianta laquale ancho sia saluaticha: ouer che nelor rami stanti nellor pedale per trauerso si taglio oltra lamidolla et sirileghino. Imperoche cotal modo generato per cagione di tagliatura o dinnestatura p la sodeza sua ritiene piu il naturale calore tucto assimile come la pietra scaldata laqle a magior caldo et piu lungamente loritiene che illegnio. Anchora lhumore piu lu

gamente dimora incotal loco oue zo modo si per laturiuositade & si ancora per la sodeza & impercio i quel luogho meglio sidistigie cioe sidigestiscie & allora ifructi sifanno piu dolci & piu coueneuoli. Et questo e lo spetial modo del dimestichamento: ma conuiensi hauere diligentissima consideratione nellombre & nesoli dicotali luoghi impercio che alcune piante non bene allignono & uiuono fuori che in ombra si cõe zucha.: & alcune che non uiuono se non alsole fortemẽte caldo:si cõe lauite & cosi i molte altre cose. Et pcio qste cose sono molto da cõsiderare: & la cagiõe p che ifructi delle dimestiche piante sono maggiori & di minor nũero che qgli delle piãte saluatiche e la bõdãza dellumido nutrimẽto ilqle nõ e di tãta diuisiõe impo che ñ ha tanto delle pti seche & acute cõe il nutrimẽto delle saluatiche. Et impo benche abõdãte sia & melageuole a diuider tucta uolta si diuide ilminore nũero:& impcio crescono piu & ingrossano iloro fructi.

¶ Della alteratiõe & diuersita che sifa nelle piante. cap. viiii.

SEcondo la diuersita della generatiõe occhorre ancora che sinoti la diuersita del mutamento nelle piante: impero che essa spesse uolte e cagione di diuersita di generatione. Et di qste dixono gli antichi che larbore per freddeza & antichita del luogho indure troppo e alla corteccia constrecta: laquale costrigne & serra ipori della radice per lequali dee attrarre il nutrimẽto. Et se la sua radicie sifende maximamẽte ne magiore rami delle barbe & in quella fessura si mecta alcuna pietra acioche non sirichiuda & saldisi insieme comincera attrare il nutrimento per li pori delle parte fesse. E dacapo uerzicare & far fructo & cosi alcuna uolta della sterile arbore abondeuole & fructuoso. Ancora alcuni arbori sappellano maschi & alcuni femine & conosconsi incioche prima pulula & mecte ilmaschio p lo caldo che piu forte muoue & ancora incio che le sue foglie sono minori & piu strecte per la secheza del maschio & queste cose hanno luogo in piu piante & maximamente nepalmici nequali il ramo o uero la poluere del maschio posto sopra irami della femmina fa pro ala generatione & almaturamento de fructi. Et qlmedesimo ĩteruiene selmaschio sipianta allato alla femmina: acioche lodore del maschio per beneficio del uapore si porti alla femmina. Similmẽte se imelagrãi si piãtono allato agliuliui accio chel uapore delle balaustre si porti agliuliui fa p. Et per cõtrario certe piãte cõgiũte adaltre ĩpediscono laloro generatione & fructificatiõe: secõdamente che il corallo impediscie la uite & che il nocie ĩpediscie qsi tu

cte laltre piante p la mortalissima amaritudine che ha ise. Et alcuna uolta ancora p mutamento che interuiene alcuna fiata alla pianta p fredeza o uero p altra cagione tanto uaria che alpostuto simuta in altra spetie di pianta o in tucto o in parte: & in questa maniera sidicie che lanipitella simuta alcunauolta & lasegale i formẽto. Et la maggior cagione di queste alterationi e per cultiuamẽto luogho. Ma le mãdorle & lemelagrane & certe altre piante della loro malitia agieuolmente simutão & rimouono p cultiuamẽto: ancora limeli granati letaminati diletame di porcho & bagniati di dolcie acqua & fredda migliorano. Ma se ne mandorli maxĩmamẽte quãdo lumido suprabondassi: si ficha uno agyto o sipertugia i molti luoghi cioe in alquanti acioche il superchio humido scholi alla gõma allaquale molto mandan fuori poi che sono chiauati & pertugiati sipurgano & mondificano. Cosi ancora lepiante lequali fano ifructi uerminosi sicurano. Ma iuillani non fanno se non un pertugio p loquale siffogha ilsuperchio humore ilquale quando simanda fuori: laltro sigestiscie meglio dal caldo delle complexione. Ancora p questo artificio lesaluatiche piãte alcunauolta si conuerton in dimestiche po che desse piãte simãda fuori lumido nõ cultiuato cioe lumido saluaticho. Et per lo cultiuamento liloro corpi simutão come il mare: Et allora siconuertono ad altra complexione si come il medico mẽa fuori ilreõ humore: Et poi administra & dona il buono nutrimento & appresso studia & adopera alla generatione del buono sangue. Ancora illuogho & il faticoso ingegnio molto uaglion alcultiuamento maximamente atali alterationi & mutamenti & spetialmente nellanno nel q̃le sifanno: ipercio che certe piante nõ simondificano se nõ si traspiantano: Ma il tempo nel quale spetialmente sipiantono e nel comincíamento della prima uera quando andera tucta la uirtu nella piãta: impero che gia ha tracto inse lhumore & il calore per li quali pullula & mecte. Et ancora e aitata dal freddo accioche lhumido el caldo suo diuenga uano per euaporamento. Ancora lepiante si piantano nel uerno: impo che gia nel uerno se stato piantato & meglio sapiglia cotal piẽtõe: che quello che nella primauera si fece: impcio chel calore naturale e rachiuso nesemi della pianta. E il caldo che nellenteriora della terra rinchiuso fa euaporare il soctile humido alla radicie che sificcha & mecte nel luogho caldo della terra p questa cosa sappiglia & uiue lapiãta: impo che lenteriora della terra sono piu calde nel uerno che i alcũo altro tẽpo dellão. Et cosi empiẽdosi lenteriora della piãta dellumido uapo

rante: quãdo ſaproxima il ſole mectono fuori & uiuono. Et queſta e la cagione perche il piantare che ꝑfondamente ſifa nellenteriora della terra optimamente ſapiglia & uiue neluerno: ma nellautunno pochiſſime ſene piantono: impero che allora lhumore e diuentato uano: & il calore & la terra e ridocta in cenere fredda: ne puo dalla parte dalla pianta uiuere ne allignare. Ma nella ſtate gieneralmente e mal piantare per localdo & per loſecho ilquale fa diuentare uano il uigore delle piante & ſpecialmẽte nel cancro & nellione poi che lacanicula ſara nata: impero che allora e il tempo caldidiſſimo & ſecchiſſimo & icorpi delle piante ſono ſecchi & leloro uirtu ſono debili: & laterra e priuata del nutrimento humido. Onde i pochi luochi che ditanta caldeza ſi temperino nel decto tempo ſi pianta ſicome i luogho che ſappella coroma freddo molto & humido o ꝑ cagione de monti o uero ĩpero che molto e uicino allequĩotiale polo.

¶ Della diuerſita delle piante & diuerſita de fructi & naſcimẽto. ca. x.

Alcuni arbori ſono oue che luno anno fructificano & laltro ſi riſãno o uero ſiriſtoranno & dicota li ſitruouano molti maximamente gli grãdi arbori ſicome gliuliui ipeⁿri & ſimigliãti iquali aduegnia che produchino & menino rami doue non e abondante fructo ſenon de due anni luno impercio che la multitudine derami trahe il ſugo aſuo nutrimento & non laſcia pullulare ilfructo ſe nõ dedue anni luno cioe quando uede lhumore allarbore. ſi come etiamdio li grandi animali pongono meno in ſeme che impiccoli. Anco ſono certe arbori iquali nella giouẽtute ſono piu ſterili che nella piu lõga etade: laqualcoſa adiuiene perche tucto il ſugho ua nel creſciere diquegli: ma quando ſtara fermo illoro creſcimento allora fructificano meglio. Secondamente che lauigna. Ancora ſe laneceſſita conſtringne che della ſalſa terra alcuna coſa ſiſperi ſara da ſeminare & piãtare o uero inarborare dopo lautũno acio che la ſua malitia ſi ſalui & purghi ꝑ le pioue del uerno. Ancora ſe uipiantereno arbucegli uiſidee mectere ſocto alquanta terra dolcie o alquanta rena difiume & nelli luochi uliginoſi ſoctili & freddi ouero oſcuri del meſe de ſetembre intorno allequinoctiali: quando el tempo e fermo & chiaro aconciamente ſi ſemina il grano & ghaltri ſemi iquali ſiſemono nonꝯ inanzi al uerno accio che le loro radicie ſiappichão & giermino ĩanzi il uerno ma ne lochi ſechi & graſſi o uer ne lochi diſpoſti & apechiati al ſole ſeſemino dipo idecti tẽpi purche i una mãiera ſindugio inſino al gielicidio del uerno ãcora ſi fãno ſemẽzai nequali ſincreſcono & nutri

sciono cosi esemi cõe arbuciegli: acio che quando sarano cresciuti si trasponghono & quello cotale semenzaio desidera del terreno & in tal maniera apechiato come disocto nel proximo tractato e scripto ma secundamente che scriue uarro de quelle cose lequali sono nati nel semenzaio se illuochi seranno molti fredi quello che sono de molle ouero tenera natura si cõuengono coprire ne tempi della brina cõ foglie & altro strame & si saranno state pioue & daueder che danessuna pte lacqua uidimori pegio che cagione del gielo lacqua e un ueleno alle radice tenere sotto la terra & agli arbuciegli disopra la terra acioche in un tempo non equalmẽte crescon percio che le radicie nelautunno o nel inuerno piu sinutri cõ socto terra che sopra terra son cierhiate daere piu fredo adunque le saluatiche piãte allequale isemi-natori non saranno andato ne cultiuatole & cosi nensegnimo impercio che pria la radicie soglieno nascere & non procedino de piu inanzi se non quando uiene ilsole la cagione e questa ouero ragione delle radicie ipercio che certi arbori sono che naturalmente producono molto piu radicie che altre & ancora per che una terra e piu agieuolmente uia alle radicie che una altra & il sẽzaio sara iarborato ne le radicie delle cimme deglimegliori arbori per natura e come luliue el ficcho sono dachiudere intra due tauolete legate dalla terra & della sinistra parte ancora scriue cato che la terra de semenzai dee essere tale quale desiderano isemi ouer gliarbucegli seminati in esso. Ancocie che piantocieglì nõ deono auãzare se non quattro dita disopra la terra & che leuecte ouero cimme si deono ugniere dibouioa.

¶Della piãtagine & modo da piantar. capitulo. xxii.

Glie da sapere che certi arbori sonno iquali fanno fructi el cui seme e richiuso nella carne dello lor fructo altri sonno che non meno fructo alchuno nequali si trouano alchune semenze di che si possa generare simigliante pianta que fãno fructo alcuni il fanno picchololo & debole & alchuni il fanno grosso assai & potente rachiuso in duro nocciolo & quegli liquali fanno ilseme picchololo & debili hãno uirtu gieneratiua cosi del seme come nerami diffusa & impercio si possono impiãtare & seminare & nascierẽ daluno alaltro aduenẽdo chel piantare ouero il seminare dicotal seme sia piu periculoso & alcunauolta sia ditroppa lunga speranza & di quella nascha ancora non dimestica ma saluatica pianta: Ma il piantare de rami piu tosto & piu agieuolmente sapiglia & alligna & nasciene pianta dimestica & non saluaticha se cotal ramo sara leuã-

to della dimestticha & non saluatica pianta & in questa generatione sono leuite & imelagrani & gli cotogni & fichi & molti altri & quelle che fanno il seme forte hãno gieneratiua uirtude racolta maximamente in esso seme & impercio del deto seme meio nascano & allignano che de rami & di questa gieneratione sono lanocie la castagnia la pescha la mandola leghiandi & simiglianti ma gliarbori che non fanno fructi alcuno ha diffusa uirtude digenerare nerami & nepollo ni ouero rãpolli & nelle lor giemme conciosiacosa che la natura nõ deputasse adessi spetial luoco doue illoro sperma o uero seme rachoglieffino & impercio de li decti rami ouero delle piante con le radici diuelte della radicie della madre o uer sanzesse optimamente si piglia no & maximamente quelle le quale hãno ipori aperti o le meddolle late per lequali agieuolmẽte el nutrimẽto trapassi & se desideri de pi antare o uero per piãte diradicara & altronde diuegnire ouero de rami considera molto bene se illuocho nelquale intendi di piãtare sia allensidie ouero agliãdamẽti delle bestie diposto o chiuso & difeso dal nocimẽto dellalor rosura: & se glie disposto allẽsidie delle bestie e meglio che i alcũo luocho chiuso libero dallõbre: la terra delqual lo go sia soluta dolcie & alquãto letaminata & optimamẽte colle marre cauata & maximamẽte lanuoua leuata di socto in sopra. Tucti isiemi & rami & piante due piedi di lungi o duno nel semenazio si piantino. cioe se isemi sono forti come quegli del nocie: delmãdorlo & di simigliãti singularmẽte: ma se sono deboli si come isemi dellauite delmelagrão: della palma: del pino & de simigliãti tre & quattro senegiungano insieme & pongão accioche ledebile uirtu de luno sia aiutata p laiuto dellaltro. Et poi per cõtinuo & spesso cauamento sidissipino & diradichino lherbe che uinascono & non uisenesemini alcune: facciasi ancora in affiamento nel tempo del gran caldo mortificante come quella che di presente e cauata de pozi ma desi torre q̃lla depaludi & de delle piscine: o de corrocte fosse o sia de pozi o difonti: pur che poi che sara tracta sia inalchuno luocho posta & il sole labbia tepificata & corropta: allaqual uarra molto seuimecterai un poco diletame: & q̃lla spesamẽte muoui & ĩgrassi. Et q̃n la sõmita delle decte piante harãno scãpata lãgiuria della rosura delle bestie sideono trasponere cõ tucte leradici alle fosse cioe nel luoco douai disposto che poi cõtinuamẽte stião. Allato allequli ficha un palo & guernischilo dispie se ti parra che bisogno sia. Ma se luoco e chiuso & e sicuro dalle ingiurie delle bestie incõtanẽte isemi: irami ouero le piãte poni nelluoco nel q̃.

le cõtinuo douerranno stare: & da loro quello aiuto ilqle disopra ꝑdixi in quelle cose che nel semenzio son da nutrir. Ma gli spatii ĩtra gli arbori ouer uiti si seruino secondo la gandeza de gli arbori & secondo la prouata usanza delle terre & spetialmẽte secõdo che sidira ĩsuo luoco di ciaschuna cosa che sidee piantare. Faccian si le fosse late & profunde secondo la grandeza della pianta & delle radici: pur che nel larrida terra o in quella che e posta apendio o uero achino piu profundamente si piantino & nellumida o uero bassa si piãtino mẽ ꝓfunde. Et nella mezana mezanamente si fichio & se la terra e tropo cretosa simecta in quella molto prima sottigliato & trito letame & sabione. Et se le troppo sabionosa uisimecta illetame con la creta in tal maniera che nel magro terreno simecta piu letame che nel grasso. & illetame che uisimecte non sia di porcho ma de gli altri animali & ben maturo. Et quando la pianta dimestica ouero saluatica sitraspone la parte uolta a merigio si segni consegnale rosso o in altro modo acioche trasposta sia uolta: o incõtraposta o posta amedesimi cardini del cielo a quali dinanzi era stata. Et quando mecti la piãta dẽtro alla fossa taglierai delle radici tutto qllo che trouerai magagniato. Et e da obseruaꝛ & guardare che la terra nellaqual se pianta non sia troppo molle scõciamẽte sadacta alle radici: ma qlle che etropo seca ꝑ la sua tropa secheza cõsũa la naturale hũidita delle radici della piãta. ma qlla che tiene il mezo ĩtra luno & laltro poluerizabile ouer dissolubile acioche cõueneuolmẽte sa dacti ale radici ouero arãi piantati sanza radice & mezanamẽte si calchi copiedi. Et se la necessita ti constringera di piãtar nel tropo sodo terrẽo duro ouer molle si sidee prẽder daltri lochi & mecter nela fossa ĩsino al coprimẽto dituctе le radici & infino q̃si alo empimẽto de la fossa se di quella harai abõdanza. Et ipredecti piãtamẽti si facino del mese doctobre o di nouembre nelochi aridi & montuosi & caldi acioche la tropa secheza sitẽperi ĩtorno alla piãta ꝑ lumidita del uerno: ma nelochi humidi & che sieno in uallicelle & fredi piu cõueneuolmẽte si piãton nel mese di febraio & di marzo acioche la sup̃flua humidita del uerno & deloco non amorti il calore naturale della debol pianta. Et nelochi tẽperati nelluno & nelaltro tẽpo assai cõueneuolmẽte sipiantono ouer che ancora sitraspiantano. Et q̃ste cose leq̃li son decte hanno loco ꝑpriamẽte ĩ qlle cose leq̃li cõ le radici sipiãtono. ma isemi che si pongono sidebon ficcar socto terra nel mese di gennaio nõ piu adentro che q̃ttro dita aciochel seme ĩgrossato & gõfiato del mese proximo di febraio

icõtanẽte che sentira primamẽte il caldo del sole & della priauera la cortecia sopra & la nome poche q sto e molto caldo & col suo calor cõsũa tropa hũidita:et allora piu si cõuiene al cibo dele piãte. & ipcio ãcora lo sterco dellasino o delle pe tore:o dele capre siprẽde dauillani: pche qsti aiali hãno illor usciti se chi:& p le iducte ragiõi son piu cõ ueneuoli alletãe dele piante. p qsta cagiõe si comãda che si prẽda guar dia delo sterco del porco ilqle cosi p la spetie cõe pellaccidẽte pche nõ e seco fa grãdissimo nocimẽto. Adũ q3 cosi i cõune cioe i gieneralitade disposto illetãe p tucto il cãpo ugu ãlmẽte e mestier che sia i uia di cor ruptiõe. pria che facto cienere e de ducto alla terrestria dela cienere:& ãbãdõato & priuato dal natural cã lor:ipcio che qllo letãe e molto cõ ueneuole ilqle p putrefactiõe giem me muffa & mãda fori alla supficie il suo hũido naturale. Et conciosia cosa che qsto hũido nutrisca isino atãto che risuda ouer giẽme allera dicie dele piãte dõa nutrimẽto ad esse pla qlcosa al postucto nõ sadi mãda ilietãe fresco ne ancora qllo ilquale gia p uechieza e iceneraro. Ma qllo dunãno o di tre pti dellão sidice che optio da cultiuatori de le piãte ipcio che il fresco rachiude ancora lhũore ise. Ma il uechio la i tucto pduto i administrãdo & dan do il suo hũore i nutrimẽto: pla qlcosa ancora piu saui medici comã dão che si faccio socto cotale letãe hitatiõi a i cõsũpti: ipcio che lõpia stro di qsto letãe porgie alcũa hũi dita cola sua fumicatiõe ale lor car ni: qsto ãcora dimostra o gligegni ouer glistudii dele alchimisti: iqli tu cti glioptimi maturamẽti comãdo no che nel forno delo letãe si facio iqli appellão il forno delletãe il ca lore che cõ tale hũido di che e de cto escie fori alla sõmita deletãe. Et noi ãcora uedẽo secar molte pi ante qñ illetãe seco & nõ bẽ coro cto sara posto apsso diloro se non saiutão & puegono di molto hũi do acqo: p cõtinuatiõe di mollamẽ to: ipcio chel seco calore cõ tal letã me itorno le radici si genera adopa aqste cotali radici dela piãta & se cale:& fa tucta la piãta secare: pche di tucte qste cose si ricoglie: che il letãe che muta labito ouer cõditio ne deba eẽr nelle dispositioni i do cte di sopra. Onde illetãe icotal ma niera dato & aministrato muta piu la natura dela piãta che nõ muta il cibo laiale ch di qllo si ciba. Perciò che laiale e piu diuerso & piu dilũ gi dallui muta il cibo che nõ fa la piãta. Et ipcio cõciosiacosa ch qsto cotale letãe sia cibo della pianta & piu pximão simigliãte sia il cibo a essa che allaiale piu tosto si mutera p locibo che alcũo aiale. & ancora piu uolte e decto che la piãta ha la terra p uẽtre & nella terra il cibo della piãta ricieue la pria assimila tiõe p laqlcosa trahe asse il muta

mẽto delle piãte ĩpo che. leloro uir
tudi sõ spetialm̃te lauirtu della ter
ra & il mutam̃to delle piãte sara se
cõdo il mutam̃to della terra. Et ñ
e alcũo mõ cosi conueneuole amu
tare la natura della piãta si cõe pel
letãe & p lo tẽpamẽto desso. Et noi
gia aucẽo mõstrato cħ nella piãta ñ
sõ tãte digestiõi ĩnũero q̃te nellaĩa
le: Et sapião ãcora che piu ageuole
mutam̃to e il mutam̃to delle cose
simigliãti ĩcorpo che q̃llo dele cose
didiuerse nature & ĩpo uedẽo alcu
ne piãte ñ solam̃te mutarsi p lo ci
bo ĩaltra mãiera disapor de fructi
loro ma ẽtdio spesse uolte passano
& si mutão ĩ altre spetie p la conti
nuita delcibo & delletãe: si cõe diso
pra dicẽo delgrão & della segale: &
q̃sto diostra lexercitio & studio & ĩ
dustria dellarte: ĩpo che se alcũo fo
rera ĩrãi pria nelarbore che sõ alla
to aramucegli da q̃li efructi pẽdo
no: empia di poluere o uero spetie
odorifere molto trite ĩ decti ptugi
& turisi da ciaschũa pte optiamẽte
cõ cera forte & spessa. Sarãno ĩfru
cti odoriferi ĩ sapore & riteranno ĩ
sapori di tal puluer: laq̃le nõ puie
ne ala substãtia de fructi se ñ p eua
poratiõe. Cõuiẽsi adũq; che molto
piu letãe il cui hũor ẽtra p lasubstã
tia del corpo della piãta e p lo fru
cto: mutila sua natura lhabitudini
o uero cõditiõe. Ma diligẽtem̃te si
cõuiene prẽder guardia che illetãe
ragũato sopra la terra nõ fumichi
afiori & a fructi o alle giẽme delle
piãte: ĩpo cħ q̃llo fũmo e secchoi &
acieso: & fetido: & trapassa p li por
ti dẽtro alle piãte: & piu corrompe
che nõ fa il cibo maluagio secõda
mẽte che cosi fati fũmi & fiati cor
rõpono ĩcorpi degliaĩali & di q̃sto
gia hauẽo hauuto expiẽtia nelle ui
ti socto leq̃li ĩsermẽti & la palia &
igusci delluoua fũicão alle giẽme
& afiori & afructi: & q̃lleq̃li molte
altucto pirono & alcune si faciano
le gẽme inutili & alcune ĩfiori: &
se alcũe pduxono alcũe uue: al tu
cto poi diuennono passe & sanza
hũore & si sechorono. Et ĩpo cotal
fũmo nuoce maxiam̃te aq̃lle piãte
che sõ di substãtia rara si cõe elaui
te. & cosi ãcora nuocie piu aglihoi
che alle femie p laratita del corpo
dellhõ. Impcio che q̃sto fũmo ĩdi
giesto & ñ alterato puiene dẽtro al
corpo. Et ĩpo cosi corrõpe la natu
ra delle piãte cõe degliaĩali: plaq̃l
cagiõe tucta lherba ne luochi delle
piãte diuelta sidee di psente gictar
dallunghi dalluoro: accioche p lo
puzo della loro corruptiõe ñ nũoa
chio alle piãte. & cõuiene che sapia
no che p la medesima cagiõe si deo
no far dalauoratori delle uille ipe
dali ouer fosse diletãe: ĩpo che la
paglia & ĩserm̃ti & lo stercho ouel
ro letãe sechi ñ accõciam̃te si matu
rio: ma ĩnãzi si corrõpono & p lo fũ
mo cħ sie diloro si corrõpono. Ma
facte le decte cose hũorose piu lar
gamente si risoluono nelle pti diso
pra & fãnosi piu molli accio che la

spugnosita loro risudi o giẽma di-
fuori lũido nãle & maturasi il cõun
euol nutrimẽto delle piãte & lhũido
ouer diostramẽto di q̃ste cose:sie cħ
le piãte ãcora attigono lhũido si co
me fãno gliaiali & ãcora q̃lla cosa
che mena ouero porta illor cibo &
tucto cħ ñ beão al mõ che beão gli
aiali tuctauolta il beueragio del pa
lude simischia nelloro letãe accio-
chel facia beueragio nelle piãte di
ciascũa p̃te scorrerẽ & leloro p̃te ba
gniãdo nutrir & mutar̃. Ne ɔtraria
aq̃sto p̃che uegião acierti uillãi ape
chiare iluochi dilorocĺtur̃ p ciespu
gli & legnie acciese:ĩpo nol fa mica
p lepiãte ma fassi p tparẽ laduplica
ta malicia d̃lla terra: ĩpoche laterra
diuiene freda & p la fredura diuẽta
sterile:siche i cotal mõ riceue alcũ
caldo:p loq̃le isẽi cħ si gictão i essa
meglio sapigliono: & simigliãtemẽ
te laterra tropo humida mischiata
cõ ciener ne cui pori lacq̃ nõ si rice
ue tira asse & acq̃sta tpata secheza
p laq̃le si fa piu acõcia a fructifica-
re. Adũq; per tucte le p̃decte cose e
mãifesto cheletãe sia una diq̃lle co-
se leq̃li specialmẽte mutão la piãta
di saluatica ĩdimestica: ĩpo che niu
na altra cosa e la saluaticheza del-
la piãta:se nõ labõdãte cultiuamen
to di q̃lla:& ãcora il sapore del suo
fructo ilq̃le nõ e aluso delihoi cõ-
ueneuole:& e decta diestica q̃do p
lo cultiuamẽto il suo sapor si ridu-
ce adilectamẽto & utilita delihoi.&
che q̃sto si facia p lo letãe p̃uano q̃l
le cose leq̃li neliaiali uegiamo ad-
ueire:ĩpoche delliaiali idimestici sõ
piu carnosi p labõdãza del nutrimẽ
to:& sõ di molte q̃litadi & di diuer
si colori p la diuersita del nutrimẽ
to:& il sapor della lor carne e altro
sapor che q̃lli de saluatichi aiali cõ
uiene adũq; ancora che q̃sto p̃por-
tionalmẽte nelle piãte aduegnia p
il nutrimento che alloro siministra
scdo che dice frate Alberto & Palla
dio racõta che il mõte delletãe deb
hauere il suo sugo abõdante dhũo
re: & p lo fiato schifare sia riuolto
dalla p̃te didrieto della corte ouer
magiõe. & labõdãza delhũore ale-
tãe fara q̃sta utilita che se i esso ha-
ra alcũa spina o semi dherbe si cor
rũpano.& e dasape chel letãe degli
asini e il migliore & maximamente
agliorti. Ap̃sso q̃llo dele pecore &
dele capre & degiomẽti:ma q̃llo del
porco e pessimo.& q̃llo della ciene
re e optio: ma q̃llo de colũbi e cal-
dissimo.& q̃llo delialtri ucieli assai
e utile:saluo q̃lli deliucelli de paludi
uñ scriue cassio secõdo che Varro
racõta che il colõbio e migliore &
ap̃sso e q̃llo deglihoi:& il terzo q̃l-
lo della capra:dela pecora & dellasi
no. Quello del cauallo nõ e buono
se nõ neprati: ancora illetame dun
ãno assai e utile & ñ gienera herba
& se piu e uechio fa miore utilita;
ma aprati e utile ilfrescho letãe q̃to
allabõdanza del lherbe & il purga
mẽto del mare seco acq; dolci si la-
uano & purgão & simischião cõ al-

tre imunditie faranno Iuficiò delle
tame. Scriue ancora uarro che apſſo
ſo lauilla deono eẽre due lochi oue
illetame ſi ricolgono ouer un diui
ſo indue pti & qllo che nuouo nel
luno ſidee laſciare infino atãto che
ſimaturi & laltro uechio ſidee me
ctere nel campo: ancora quelloco o
mõte o foſſa che ſia oue illetame ſi
ricoglie e migliore lecui coſtiere &
ſũmita cõ rami & frõdi ſono difeſe
dal ſole: ĩpoche nõ ſi conuiene che
quello che la terra richiede ſi ſughi
il ſole. Adunq; ĩproueduti cultiua
tori pcurano che lacqua diſcorra ĩ
quel loco p laquale maximamente
ſi ritiene il ſugo: ãcora necolli ſidee
mectere illetame piu ſpeſſo & nel
campo piu rado alluna ſciema laqł
coſa ſe obſeruera ſara nocimẽto al
lherbe adultiue ſecondo che ſcriue
Palladio. ancora ſcriue Columella
che a uno iugiero baſtão. xxiiii. car
rete diletame ma nel piano ne ba
ſtano dicioto Et inoſtri uillani me
ctono piu chel dopio. Ancora ſi de
bono diſſare tanti monticegli quã
ti ĩ qlli ſi poſſono diſſare cioe ſpan
dere & arare: acioche illetame nõ ſi
riſechi & poi non facia utilitade al
cuna: ancora ſigicta illetame nel cã
po inciaſcuna parte del uerno: ma
ſe nel ſuo tempo non ſi potra gicta
re innanzi che ſemini a modo diſe
me: ſpazi per gli cãpi lapoluere del
letame ouero lo ſterco della capra
gicta con mano meſcola laterra cõ
ſarchiegli & ſapi che non e utile al
letaminare troppo in uno tẽpo ma
ſpeſſo & pocho per uolta. ancora il
campo acquidoſo richiede piu leta
me chel ſeccho: Ma ſe nõ hara abõ
dantia dilletame queſto optimamẽ
te entra in luocho dilletãe cioe che
ne luochi ſobionoſi ſpargi il ſabio
ne & queſto fa pro allebiade & ren
de belliſſime uigne impero che ille
tame ſuole uitiare il ſapore del uĩo
ouero che ſiſeminino ilupini ne cã
pĩ lauorati & nelle uigne del meſe
dagoſto & poi daprile & dimagio
quando ſaranno puenuti quaſi ade
bito creſcimento ſi mettã ſocto: Et
coſi illuoco dilletame ĩgraſſono le
uignie & la terra. Ma la graſſeza
dura in eſſe il piu due anni. Ma nel
le pti diteſchana gliexpti cultiuato
ri ſemiano ilupini itorno laſine di
luglio el prĩcipio dagoſto nelle ter
re cultiuate: o nelle ſtopie ò geroſe
cioe due uolte arate cioe ĩtorno atre
urbe nel iugiero & cuoprono ilſe
me collerpicie: poi del meſe docto
bre colle zape ſetagliono & pongõ
li ne ſolchi: Et coloro ĩquelloco ſe
minano il grano cuoprono. Et qui
ricogliono molto bono & ãbonde
uol grano laſtate ſeguẽte: ma ĩme
laneſi ſemiano leraulcie ouero raui
cieuoli ſpeſſi & poi che ſono creſci
ute le mectono ſocto poi che pue
nuta alcompimento della ſua ſub
ſtantia. & altri con inafiamento ri
ducono iabondanza leterre lequa
li per loro magreza poco niẽte fru
ctificano in queſto modo cioe che

cauata la biada decãpi uimectono lacq̃ p solchi ordinati:ma e meglio se lacq̃ e torbida dicorête laq̃le idu ca terra noua sopra la facia del cã po & riépiédo isolchi uguali il cã po maxiamente sel cãpo e cretoso: po che se fussi soluto basta lachia ra acq̃ & maxiaméte cotal bagna méto fa p lastate qñ laq̃ sara stata socto irazi del caldo sole:& in que sto mõ singrassa molto cotal cãpo. Ancho dicono imelanesi & tucti comũaméte q̃sto obseruão che do ue egli sideono semiare ilupini che quello loco haueuano seminati nõ solamête essẽdo grãdi. ma ẽtdio se alloro sõ nati & molto la terra in grassono & dicono piu che se alq̃ti di sibagnino nell acq̃ siche mectio fori bõi giermugli & semio si con mão:& arisi la terra molto lãgrasso no & q̃llo medesimo dicono dogni cenere & ipo ardono illetãe & con mano ilseminão & riuolgono col seme dellio o di q̃lunq͛ altro seme: Et debesi ancora mectere illetãe ne campi nelle uignie: & negli orti: & agli arbori maxiaméte di calẽde di setẽbrẽ & p tucti isubsequẽti mesi ifino al mese di magio uegniẽte:& nel tẽpo del forte fredo si po sper gere acõciaméte. Ancora neseguẽti mesi del grã caldo si potra spargie re necãpi. se q̃l di medesimo si cuo pra colla terra acio che ne p uẽti si sechi ne p sole. ancora si potra me ctere nele uigne & egli arbori se sa ra molto maturo. Et e dasape che dũ carro di paglia si sãno da q̃tro i fino i sei carra diletãe. & anco e da sapere che una letamiatura diletãe daiali fa itorno a sei anni la terra abõdãte. Ancora e dasape che illetãe sanza aiali sipo far in q̃sto mõ cioe che nela state sigitta la palia o altri strami nelle uie lutose:& nelle corti ouer fossati & i q̃lunq͛ fosse si sieno & qñ uisara stato q̃ndici di & sara scalpiceiato & molle dala piogia si rauna & a uno mõte diletãe dopo alquãti di siriducie & fassi lato disopra & cauo acioche lacq̃ piouana riceua & qñ cosi sara p tucta lastate diorato si sp̃ge ne cãpi.

¶ Dellacq̃ che si cõuiene & maturita delletame & nutrimento delle piante. capitulo. xiiii.

L Acq̃ del palude cõueniẽtemẽte matura illetãe il q̃le e nutriméto delle piante & bagnia le piãte: ma dacq̃ correête di fiũe bagnato ñ si matura bñ nella piãta. Ancora se ne bagnia pche p la sua fredura cõstringie ipori delletãe siche ñ escie illui il caldo o uero lũido naturale alla pte di sopra: similmẽte p q̃lla medesima fredura cõstringne ipori delle radici & nõ lelascia aprire atirar il nutriméto aloro & q̃llo che itorno alleradicie laua & mẽa uia. Et impercio nellacq̃ che fortemen te corrono poche o nulle piãte uedẽo che naschio:impoche nella ter restrita delloco salua & ua fori & nõ rimane altro che pietra dura &

freda nellaq̄le la piāta nō po nascie re:ne essere nutrita.Ma lacq̄ stante riceue in se il fermo razo del sole & si riscalda & con quello caldo aiuta amaturare lo letāe allaprire dele radici & pululatione de semi & maxiamēte lacq̄ laq̄le damugo. li discende ipioue & in rugiada sopra la terra po che q̄sta cotale acq̄ e calda & uaporabile.Et ipcio q̄lla cōueniētissimamēte si fa palude allato allo letāe:pche matura p lo caldo cōe decto hauéo & pla uaporalitade pmischia cō soctile mescolamēto & donali allegreza & mouimēto de liq̄li si possa leuarsu i uene & pti orgāiche delle piāti ma se lacq̄ dellago ouero delle fōti agiugnie nel loco dapaludi cōuiene che stia sotto il razo del sole pria che si gitti sopra illetāe & cō la terra fortemente si mescoli & si muoua ital māiera che p lo mouimēto faccia schiūa & diuēti uaporabile p la decta cagiōe.Et lacq̄ delle neui & delle gragniuole se nō sta ferma lūgamēte anzi che scorra alle piāte pla sua fredura molto mouimēto fa loro:poche i essa e fredura che le radici mortifica & che cōgiela lhūido delletāe & q̄sto nocimēto n̄ agieuolmēte sitoglie uia.Il segnio dellaq̄lcosa e ch̄ leneuose terre poca grāignia ouero herba pducono & q̄lla che méano n̄ e matura.Et aduegnia ch̄ alcūa uolta lacq̄ si riscaldi pel sole iptāto nō si toglie il nocimēto che fece colla pria fredeza pche fu cosa mortificatiua. Et q̄sto uedéo ne cāpi et nelle terre grādinate:ipoche poi ifra tre ēni apēa siriducō al cultiuamēto:ma lacq̄ piouana aduegnia che sia freda iptāto n̄ ha excellētia di fredo et ha caldeza et uaporabilitade d̄lla nuuola dalaq̄le discēde Et larugiada e calda et humida et dolcie:laq̄le agieuolmēte si muoue alle piante o uero ale loro mēbra. Tuctauolta la palude diche le decto n̄ sia sita tropo p̄sso alle piāte: pcio che la pianta tropo bagniata simpediscie da cōueneuole fructo pduciere.ma q̄lla che mezanamēte si bagnia et alligna et uiene: p laq̄l cosa si tiene illetāe icorte cioe i mōte cōuenietemēte nella piu alta pte dellorto ouero del cāpo acio chel suo nutrimēto et uirtu discēdēte cō la pioua alle radici delle piāte puēga oue p caldo della terra sūa i radici darbori et daltre piante. Et il suo humore e sugato dal naturale caldo delle radici:et q̄sto e la cagione pche laq̄ pure magre et che corono cō ipeto fano le terre che bagniono sterili:ma q̄lle delaghi d̄ paludi lefāno grassete maxiamēte q̄n crescono p grā pioue plaq̄lcosa escono d̄l lecto loro et entrāo ne cāpi:si cōe il nilo elq̄le crescie p le pioue che socto lequinoctiale discēdono:lequali sono calde et hūide:et ipcio optiamēte bagniono isemināti di q̄gli degypto:ma laltra acqua e graue et āzi discēde dalle pti delletame delle radici delle piāte che

in esse uapori. Et impcio nō e ī tāto cōueneuole nelaghi neq̄li e stata lacq̄ ch ha riceuuto medicamēto p lo cōtinuo razo del sole:& ipo lherbe che īfracidō nel suo fondo si cōuertono q̄si ī natura diletāe p laq̄l cosa ācora tolto ilcaldo loto del tōdo de laghi de paludi fa ilcāpo abōdeuole & grasso & ha ī esso effecto & opatiōe diletāe: uñ al tucto e cōueniētissimo nutrimēto dele piante. illetāe cioe illetāe nella palude ouer padule putrefacta cō tēpata hūiditade & mischiato di cōueniēte sterco. Ma lacq̄ salsa e da schifar sopra tucto chel letāe ñ miscoli o cō lepiante ipo che q̄lla e desecatiua & adustiua & alpostucto cōtraria al pulular & mecter dele piāte & aduegna che greza dalsale sia fracta nel hūido aqo iptāto col caldo del sole si cōuerte ī agreza & amaritudie & cotale nutrimēto al postucto le piāte schifāo & simigliātemēte ha ī se unaltra potētiōale secheza p lari arsa terrestrita del sale.& p q̄sto cōtrae ipori dele piāte & tucta hedisca illetāe ītali māiera chel suo hūido ñ po soffocar & uscire fuori nel cibamēto dele piāte & ācora lacq̄ de metalli leq̄le scorrio p le miere och p le uene & uie de metalli lūgamēte discorrono ñ sono cōueneuoli poche p la nā del metallo piu tosto rodono che bagnio le ptidētro del rame & dele piāte adūq3 lacq̄ maturi illetāe & lacq̄ d paludi & racolta delle pioue & delle rugiade & si q̄lle ñ po hauer sitoglia lacq̄ del lago lungamēte socto ilsole scaldata & se ancor q̄lla ñ e pochiata sisi pnda lacq̄ dlle fōtāe ouer d fiūi cauata fortemēte mischiata & soctol sole scaldata.

¶ Della utilita dellauoratori & cauatori. capitolo. xv.

LArare el cauare gieneralmēte fāno q̄tro utilita deliq̄li luna e priamēte dela terra la scda e il suo regimēto la terza e il meschiamēto de cāpi īsieme la q̄rta e il suo cōpimēto & ācora il suo purgamēto delle spie & dellerbe ipcio chaltrimēti ñ fructificarebe ilbuō seme acōciamēte:& adūq3 pria di necessita daprire la terra & ipoche altrimēte ne riceue i seme che uisigictāo ne q̄gli ch ha ī se sufficiētemēte māda fori: & ipo cōuiene ch sapra laterra ī ogni mutamēto di piāte q̄ñ ī saluaticheza ī dimesticheza si mutano p che la saldeza della cortecia disopra facta p lopeso dela terra medisima & p loschi alpiciamēto deglihoī & de le bestie & p la pcossa dele uentose pioue & discorrimēto q̄lla īpediscie o che nō riceue inse difuori o ch de le sue pti dētro alcūa cosa māda fori dōde la piāta ficta iesta giermuli o si muta duna dispositione ī altra p laqualcosa cōuiene che la terra si rōpa o cola uanga colaratro simigliantemēte sella nō sara agualiata nō mutera ben la pianta ma forsa inanzi corrōpera una in lei le cōtrarie dispositiōi. Cōciosiacosa che

qllo che nela pte disopra dela terra
plo suo peso & scorrimẽto dhũore
uada dentro nellẽteriora dela terra
& la terra dentro a due o tre diedi
piu grassa che dallato disopra & ĩ-
po si cõuiene qlla disocto leuar su-
so & qllo disopra mãdar disotto p
larar & p lo cauare acio agualiata
la sua uirtu ĩ altra uirtu deũita mu
oua la radicie dele piante & le facia
abondare ancora il bñficio de razi
dl sole toca la cortecia disopra. Ma
cõciosiacosa che niẽte ritẽga diuiẽ
uana & p lo ritornamẽto si cõserua
neli parti disocto dela terra. & que-
sto si fa uguale quando quello diso
cto si pone disopra & econuerso.
Et molti altri aguagliamenti della
uirtu della terra si fanno per lo ca-
uar della terra & p lo arare. Ancora
di necessita il mescolamẽto ĩpoche
da ciascadũa pte nõ sõ mescolate ñ
sara ꝓprio loco dela lor generatiõe
sia mescolato & nõ si po far micha
quel cãpo sia ugualmẽte & hũido &
ugualmẽte seco & ugualmẽte fre-
do & ugualmẽte caldo si nõ si fa p
lo cauar il rũpimẽto e necessaria p
la sua subtilitade ĩpochꝫ se ñ si rõpe
nõ si soctigliera ñ sara cõueneuole
cibo & materia delle piãte p laqlco
sa cõanda il maestro dela gricultu-
ra palladio che nel tpõ dela terra e
lotosa ñ li deba arare. ĩpoche allo-
ra ñ si riducie a posare ne il tẽpo dl
trõpo seco ecõueneuole alaborar ĩ-
pochꝫ le grã zolle ñ si diuidono nel
tẽpo nelquale un poco la terra e ba
gniata & nõ ha tãto dhũore che le
sue pti i se sitegnio ĩpoche allora p
priamente si rõpe & sassoctiglia &
acõcia & adacta a semi & alle piãte
p le ĩducte ragiõi p qsta cagiõe gli
huoi amaestrati expti nellagricul-
tura cõandono chel crudo cãpo sia
tre o qtro uolte arato & dicono chꝫ
ciascũa delle tre o dele qtro aratu-
re ꝓportiõalmẽte dia a fructi la qti
ta del suo nũero acio chꝫ la scda ara
tura agiũga laltra pte de fructi: &
la terza la terza: la qrta la qrta. &
nõ uae piu oltre ĩpoche basta pche
qtro arature e assoctigliata laterra:
& apechiata a cibo p questa cagiõe
cõandono gliexpti ĩ agricultura chꝫ
le grãdi zolle si rũpino cõ grã mar-
tella: pche altrimẽti si cõe decto ha
uẽo nõ e cõueneuole ala generatiõ
dele piãte. Ma qllo che dicono dele
qtro o tre aratuř si uaria scdo laqli
ta del cãpo chꝫ si lauora. ĩpo chel cã
po forte & tẽace & strecto & dimal
uagie herbe ripieno: non si lauora
adamẽdamẽto & sotigliamento se
nõ p quatro arature basta ouer due
o tre i tuctol piu p laqlcosa ancora
comãda palladio che laterra si cõsi-
deri: ĩpoche se la fatica auãza lutili
ta del fructo e abandonarla. Ma il
fructo auãza il merito dela fatica
dice che da soprastar al suo cultiua
mẽto: ancora sõ cãpi iquali nõ arã-
do ma cauãdo si tẽpano: & qsti son
qlli lagrasseza dequali e nel fondo
oue il uomere dellaratro ñ po agiu
gnere: unde a qsti cotali si cõuiene

dar & agiugnere la uanga pche piu pfondamente solca la terra coluo-mere dellaratro: ipoche p li uillani se trouato & cognosciuto che lhu-more della pioua mēa giu cō seco. la grasseza dela facia disopra della terra i fino a dieci piedi quādo nel pfundo discēde.& ancora si cōe ue giamo gliaīali che dimorāo i acqua: gliquali socto la terra pfondamēte si generano nelaghi suteranei sono uenēosi: ipoche nō hāno niēte dilu cie & pche sō nutriti dispessi uapo-ri cosi ancora quel grasso che nel p fundo dela terra é nascono nō e cō ueneuole & e grasso & fredo. & al-cūa uolta nō e leuato alla pte diso prā & dalla lucie del sole pcosso & socti gliato & dissoluto & diuenti si spirituale p laqualcosa agiungne re alle radici & a semi possa con spi rito uaporabile & adactarsi agliusi delauoratori.Ma non ogni cāpo si caua & ara.& pcio qñ gliātichi hu-omini degypto prieramēte distinso no il cāpo cōisure di geometrie dis sono che q̄tro generationi erēo ne cāpi nequali le piāte p cultiuamēto si dimesticāo cioe il satiuo.i.acōico a seme:il consito cioe iarborato: il cōpascuo & il nouale: ma da q̄sti quatro sola m̄te lidue cultiuorono cioe il satiuo & il nouale & chiama uano il satiuo quel che semīaua cō tinuamēte ciascuno āno o piu uol-te i uno medesimo āno.& il nouale apellauono quello che di due anni o di tre o di quatro o de cinq o for se de septi anni lūo siriposa & q̄sti cotali cāpi comādano che si cauas-sino & arasino p le cagioni leq̄li di cēo:ma il cōpascuo el cōsito comā-do che nō si cauassino & chiamaua no quello compasco ilquale pduce ua prato impastura deglianimali & il consito chiamauano quello che-ra inarborato darbori & saluteuo-li fructi allusо dellhuomo.& iniu-na maniera cauauano il cōpascuo cāpo ne il consito: ancora se nō for se un poco intorno leradici & non mica i ogni loco delcui cultiuamē to p inanzi dirēo la ragione: ma q basta dire che il satiuo & nouale cā po sono da cauare & da arare pero che i altro mō i semi nō bñ sapiglia no i loro p le segnate cagioni.

¶Della coltura del campo lauora tiuo. capitolo. xvi.

IL cāpo satiuo & il noua-le si diuersificano nel cul tiuare & nello arare ipo-che il satiuo ha grāde & abondeuole uirtude di fructi ficar i tāto che se cōtinuamēte nō e ma-cerato nel pro abōdera in bructura di piāte diuerse ilq̄le poi fāza grā fa tica nō si potra corregiere. O forse abōdera i hūore i tal maniera che esso hūore tropo abōdāte aneghe-ra la uirtu de semi: & se sara abon-dāte i tal modo che labōdanza del ladulterine piante si tema:si semini continuamente ogni anno: o forse piu uolte nellanno.iperoche cotale campo e caldo & humido & dispo

sto al caldo sole:ilquale discendente dallequinoctiale mecte il calore nella terra sufficientemente apullulatione desemi: impero che il calore del sole mescola insieme le cose disocto con quelle disopra a generatione di quelle cose che nela terra nascono & impero quando il calor del sole lieua i alto lhumore di socto della terra nela facia disopra nel campo diuenta continuamente ilcápo caldo & humido & e quello campo sépre diponderosa terra & di bõa mixtura & dagieuole cultiuamento & con poca fatiga rende grande abondanza di fructi & quello propriamente si chiama cápo satiuo ma qñ uicédo ilcalor del sole lũido leuato su dl ꝓfũdo ñ mescola isieme il cápo ma mollificão & poi sicõsũa. Et qñ ilsole disecha & cõsuma molto ouero dellũor cħ lieua i alto diuéta allora ilcápo polueroso & sabionoso & salso & pessimo ilqle nõ riceue bõta ꝑ cultiuaméto anzi siriducie ꝑ secheza i solitudie dheréo oue niũa piáta po riceuer mutamto a bono uso. Et ancora se sara táta la debilita del sole che delꝓfõdo dela terra nõ sipossa niéte leuar ala sua cortecia:anzi cõtiuaméte si cõstriga el cápo ꝑ la frigidita mortificante deloco q̃tũq3 il decto cápo sicultiue ñ réde ilfructo dele piáte saluatiche ĩpoche liarbori dele selue i molto grá ꝓfũdo dirizão le radice doue e el caldo sumá te ꝑ lo cõstrigimto dela crosta dela terra ne puo a táta ꝓfũdita agiũgére el semiar ne larare. Et ĩpcio cotali cápi nõ si chiamo ne arabili ne satiui poch tute q̃ste cose leq̃li nascono nela facia disopra della terra:nascõ de uapore che giũgẽo nel ꝓfundo disocto alla facia dela terra. Adunq3 il satiuo cápo e octio elq̃le tocáte & giõgéte col uapore disopra e caldo & hũido & ala facia ouero cortecia molle ouer morbida & porosa & elq̃le e agieuolmte acultiuare & abõdeuole ne semi che i lui si gittão & q̃sto e damágiare ꝑ similitudine del caldo debagni: ĩpcioche se alcũi i q̃sto nõ tépato caldo che si muoui lhũido ma chel nõ cõsũi: usera il naturale hũido mischiato collũido cibale ꝑ lo suo corpo sispádera & distédera le sue carni & igrasseralle:ma se usera dist ápato caldo expirera fori lo suo hũido & distrũgerasi & diuerra magro il corpo ꝑ laq̃lcosa dixe Palladio maxiaméte esser da elegiere il cápo arso & raro rarificato ꝑ lo caldo nõ sia dissoluto & singrassato di molto spiritual humido alla cortecia & tracto & riuolto. Dice ancora che secõdo a q̃sto e il cápo grasso & spesso impcio che se spesso si po socțigliare & disecare ꝑ larare & allora diuenta cõueneuole al grasso & allo spesso & aduegnia che cõ fatica si lauori nõ diméo rispõdera secõdo la uolũta de nõ negligenti lauoratori. Et cõciosicosa che queste due dispositioni si trouio piu tosto nel cápo culti

uato cioe grasso & raro mezanam te si cosa piu uignie ipcio chelle ui ti sono dilegnia rado & nō posson cosi del cāpo spesso figure: āncora le uignie hāno bisognio di molto cal do:p laql cagiōe ale uiti n̄ e cōuene uole la terra spessa laql ipedisce & nō lascia giūgnere ale radicie alca lor & hūor ma il grasso & lo spes so e piu cōueneuole alle biade leqle ricchiegono il terrēo sodo & il ci bo pla secheza & dureza del grāo ma il tropo magri & melācōici ter rēi p la secheza nō sono alle biade cōueneuoli. Ma āncora alle uignie i pcio che hāno hūidita ricalcata & cōstricta nella loro ꝓximana ꝓfun dita:& a qsta hūidita poco spira & escie fori nō forse dal ꝓfundo alla gieneratiōe degli arbori & a fructi di tali arbori o son nessuni p la fre dura o sono scōueneuoli & nō ma turi. Et ipcio le piāte n̄ si dimestica no i cotal terra. Ma qlla che p tro po caldo e seca sopra tucte laltre e pegiore:ipcio che e abādonata & a priuata nel ꝓfundo & nela cortec cia i nel hūido. Et impcio qsta cotal terra si chiama hermo: ipcio che es sa e tornata i solitudie & nō ꝓdu cie cosa alcūa p lo ardore ouero ar sura & salsugie del sabiōe se n̄ for se herbe molte miute & seche ge nerate p alcūo poro di uapore dal cūo tēperato tēpo plaqlcosa lo pri mo agricultore Palladio dice che qlla e la pegior generatiōe da terra laqle e insiememēte seccha & spes sa & magra & fredda p la expira tiōe o uero usamēto del caldo.

¶ Del medicamento del campo ac cioche sia da lauorare. cap. xvii.

Glie cosa manifesta che sono alchūi cāpi inse ste rili & ifructuosi p frede za o p humore iqli nel prio cultiuamēto si medicāo & in loro poi optie piāte crescono & al lignano & maxiamēte biade. inco tali terre sidee mectere nella freda terra largilla cauata: ipo che p lar gilla la terra freda riceue abōdāzā ipoche largilla e calda e seccha: & ha proprieta masculia. Ma la terra e freda & humida:ipercio chel fred do inducie lhumido & quando il caldo seccho simischia allhūido & al fredo si fa un temperamento et allora qlla terra tanto dura abon deuole quanto sta che p allegamē to di piogia non senescoli fori lar gilla:et allora le piante uengono a merito. Et muta la proprietade del le saluatiche ꝓprietadi nelle dime stiche qualitadi: cosi nella q̄tita de fructi come nella qualita. Et se la terra e seca & amara giamai non riceue medicamento: impercioche cio che incotal terra si puo mecte re si conuerte in arsura: & in salsu gine & secheza:perlaqualcosa nel le fauole de poeti si narra che la terra grido a gioue lamentandosi dello incendio di Fetonte : & non del stillicidio di saturno : sapien

do che la malitia laquale aduiene per lo fredo sipuo tēperare ma nō larsura chaduiene p la secheza della salsugine. Et similiātemēte se la terra e poco adbōdeuole p hūore alcun temperamento riceue impcio ce si caua con fossati per trauerso aquali prima facie de il superchio humore & poi schola & ua fori del campo & allora riceue tēperamento: perlaqualcosa tucte le fosse de campi fara deriuare & discendere a una fossa magiore & piu china o uer bassa per li aramenti atrauerso facti & fosse. Acio che p la piu chinata & bassa il cāpo si mundifichi dal superchio humore. p quel modo p loquale etiādio si li mutamenti & iuotamenti curano i corpi degli aīali dalhūore solamente: & nō dalla qualita īfermati. Perche si come qsta e doppia cagiōe dinfermita nel corpo dellanimale cioe o p qualita o per humore inferma: cosi etiamdio e nel campo. Et impercio quādo laterra e sterile solamēte p chel freddo uincie studi iluillano dispgierui largilla laqual muta & altera tal terra ma se p lhomore aduiene la sua sterilita ouer poca abōdanza studi diridurla alcultiuamēto cō quelle cose che lauorano per lomodo delle fosse decte di sopra: ma laterra che gia cosi abādonata & priuata & arsa e terra dispata sāza speranza: tucto si come il corpo dellaīale morto e ingenerato. Adūque per questo modo ilsatiuo cāpo e aitato aldimesticamento delle piante & maximamente nel cultiuamento delle biade perche delle uigne si dira di drieto quādo del campo consito tracteremo. Et impercio in cotali non optimi campi iquali hanno mestiero di molto & continuo medicamento diligentemente sono da obseruare li tempi del cultiuamento & del seminare: nelle terre frede si conuiene seminare primaticcio nel primo tempo del lautumno. Accioche la pianta habia riceuuto alcuna forteza: impcio che se troppo debole peruerra alla fredura del uerno mortificherassi nel giacere & nō fructificherа. Et questo maximamente e ī quello campo elquale etiamdio e seco col fredo. Et impercio se allora non sara per tempo cioe primitiuamente seminata non hara forza contra il uerno la magra & tenera pianta. Ma nel caldo tempo sidee ī dugiare & cosi nel grasso la sementa quāto si puo īnanzi ilfredo del uerno: impercio che se intal cāpo inanzi cioe primitiuamente si seminera abondera cotal semente ī herba. Et quando il substantiale hūido hara posto nel herba nō hara nel tēpo dela priauera onde pduca isemi serotini: īpero che la sua semēta nō riceue nel fredo del uerno alcuno nocimento: Pero chel seme e messo ī campo caldo & grasso & in cotal maniera po riceuere lesiōe dal fredo deluerno. Et allora

sopraueg̃niẽte il caldo della prima uera formera dise molti semi & ꝑducera fructi in grandissima abondanza. Et simigliantemẽte e da cõsiderare ne molti freddi & humidi lochi cioe campi equali son posti ĩtorno amarine & molte paludi: imperoche questi cotali non si conuẽgono seminare nellautunno: imperoche tropo si bagnião di fredo humore & lafarina desemi si dilaua & periscie siche nella primauera diuẽtono uani & non fructificano. Ma seminati nella priauera hanno molto humido abondante & uaporoso. Cosi per lo terreno & natura del campo: come etiamdio per li lochi dapresso. Et qñãdo il calore del sole sara cresciuto tosto crescono & fructificão: & il segnio dicio e che noi uegiamo fructificare optimamẽte cotali campi nella secheza de tempi laquale impediscie glialtri cãpi: imperciò che la secheza del tempo cõiũcta al troppo humore del campo gienera temperamẽto & rẽde abondãza li fructi per laqualcosa ancora diciamo che cotali campi diuentano abondanti ꝑ seminar ui faue ouer lino se alchunauolta nõ fusseno abõdeuoli ouero sterili ĩpcioch̃ cotali cose diuelte dalle radici tẽperano la sua sup̃flua humidita ꝑ laqualcosa lostudio del cultiuamẽto sia ĩtorno a cosi facti cãpi acioche ꝑ racolti & alzati argini ĩpediscono labondeuole ritornamẽto dellacque acioche non copra la cortecia della terra & per li fossati nelle stremita & termini de campi apti mectẽno fori & si scolino quella humidita che gia uisia discorsa o per pioua uenuta. Ma la terra laquale e diuenuta diserta & sterile ꝑ lunga arsura & secheza in nessun modo secondo che e decto curarẽ si po impero che la sua radeza non ritiene lhumido de el pioue & la secheza consuma le rami che uisimecte & la innata maritudine impediscie & disturba il nudamento de semi o delle piante & spesse uolte trouiamo sopra cosa facta salsugine una certa cortecia laquale per allagamento di mare ui fu posta & menata o che forse qui longa putrefactione dherbe egienerata: imperciò che ifiumi che corrono in mare tirano con loro moltitudine di terra laquale radano & lieuano delle buone terre lequali quãdo sara giõcto al mare per innundatione e gictata sopra lasalsugĩe della riua & mentre che questo aduiene cõtinũamẽte per longo tempo cotale cortecia di terra e abondeuole in che fructi che non fichano: nel profondo le loro radici. Ma le piante che ficano leloro radici ĩ profondo gia nutrire & ĩperciò cotal terreno mena molta abondanza di biade ma ĩ esso o nessuno arbore nascie: se alcuni uinascono molto picholi sono. Et elsegnio di questo e che noni ueggiamo che imari iquali due uolte el di naturale spandono fori

& ritirano dentro: allato allerine hauere cosi facti campi: ma imari che stano fermi allato a suo liti sono sterili.

¶ Della cultura del campo mõtuoso & uallicoso. capitulo. xviii.

I Campi iquali sono nelle pendici demonti situati spesse fiate sostẽgono secheza & magreza impercio leualle sono grassissime & le pẽdice de mõti sono aride per laqual cosa lepiante non si dimestichano bene in essi per cultiuamento & ancora per che cotali lochi comandano cultiuatori che si solchino per trauerso acioche ne solchi stia la ritenuta grasseza laquale discorrera con la ruina se il solcho discendera diricto per laqualcosa si fanno anchora ritinitoi ouero ciesali per trauerso dinanzi al campo acio che la terra non scogli giu poi che sara arata ma certi compiu soctil ingegnio seminano questa cotal terra non arata ma dura & poi che seminata la terra larinbocano sopra isemi o con laratro o cõ la zapa o cõ altro strumento & nõ larano se nõ una fiata & nõ tirano inessa le graue zolle impercio che spesso cõ laratro si rompessi & tritassi andarebe tucta uia & scorrerebe tucta alla ualle con la pioua laquale discẽde con impeto dellasciesa ouero pẽdi o del monte & perirebe quel che seminato adunque in cotal campo debe essere il seme soctile & nõ bono si per diffecto del cultiuamento & si per da impossibilita diritinere la grasseza & lhumore per liquali isemi nascono & mecteno: & ipercio ancora illetame non si pone in monti socto terra ma disopra si pone acioche la terra amossa nelle pte dentro per lhumore & impero non discenda nella ualle ne si spargie ancora illetame ugualmẽte nel lato del mõte per tucto ma piu ad alto si spargie piu delletame & secõdo che egliua opera piu senemette meno: ipercio che le parti disocto per lo discendimento degli homini diuengono grasso: ma quelle disopra si lipriuão della grasseza per allagamento ma quelle cose desopra si pon piu letame oue & piu delhumore si dilaua, & mett nel locho alquale piu deletame per alligame di pinea si traporta si fa una certa aghuaglianza di temperamento ma piu conueneuoli fructi sono queglli de monti che quelli delle ualli impero che lauerberatione del sole e magiore al monte & lhumore temperata obediscie piu tosto alla digestione & essi lochi del monte son uaporosi elquale uapore aiuta el maturãte caldo. Adunque per queste cose e da considerare che qualũque piante hanno ifructi odoriferi & caldi & sechi queste cotali piu e conueneuole di piantare & seminare ne monti per la secheza & caldeza dellogho. Ma qualunque piante hanno ifructi sodi & humi

di e piu cōueneuole di porse col seme nelle ualli che ne monti perlaqualcosa iuini & le cose odoriffere sono megliori nemonti. Et nelluniuersita & generatione delle biade lauena meglio crescie & fructifica chel grano o le segale. Ma il grano lorzo & la segale melio nascono & fructificano nelle ualli & per la sodeza delloro granegli. Et e dasapere che nel campo della ualle e di necessita che si faccia un gran fossato nel mezo della ualle. Et molti altri picoli cha esso distendono p liquali limpeto dellacqua escha & corra fuori. Accio che icorrēti che uengono del monte nō cuoprino & submeghino isemi che son nella ualle gictati. Siche cultiuato il cāpo in cotal maniera mecte nesemi & nelle radici dimesticho nutrimēto & pero allora la pianta diuenta dimesticha quando sitempera ilsatiuo campo secondamente che decto. Et impercio conciosiacosa che essa terra sia uentre & madre delle uegetabili cose si conuiene che essi semi riducti acultiuamēte mutino secōdo il campo le loro dispositioni: impercioche digiestiscie il cibo & fallo collerico flemmatico o sanguigno & poi p le dispositioni del cibo simuta il corpo & la substātia delle piante: impercio che si come pellarte del medico il uentre acquista laudabili dispositioni & allora cōuerte il cibo el corpo a laudabili dispositioni p cultiuamēto: ilquale laudabilmēte disposto. Ancora le piante acquistono dispositioni laudabili. & ācora una medesima operatiōe e intral parto & le matricie & intral campo & la piāta inpercio che bēche lo sperma masculino sia operatore: ilqle si cōe artefice muoue & forma il parto in molte cose sequita la dispositione della madre & della matricie ma ne cāpi & nelle piāte qsto e piu che nela matricie & nel parto impercio che ne le piāte propriamente non e il maschio & la femina: ma queste uirtudi sono permischiate ī quel medesimo: perlaqualcosa la dispositon della terra e tucta quella laquale muta la pianta o alla dispositione dimestica o alla saluaticha.

Della cultura del campo nouale. capitulo. xviiii.

IL campo che de gli antichi saui si chiama nouale e di due maniere. Luno e quello primamente ridocto al coltiuamento. Et laltro e qllo alqle bisognio diredire a suo cultiuamēto interpostiui certi riposi: si come quel cāpo ilquale semiato due anni riposa nel terzo ouero ne qrto ouero nel qnto: o nel sexto o nel septimo: impercio che infino a questo solamente hauemo trouato che diuersifica no iriposi de campi. Et il nouale il quale seminato uno anno siuuol riposare piu o due o tre o piu si che

forse si uuole riposare x. anni p lo certo e reo & non risponde al cultiuamento & a uolunta della fatica del cultiuator. Ma lo studio che sa nel cāpo delle cose nouali lequali or sō ridocte al cultiuamēto e lo stirpamento de saluatichi sterpi: le radici dequali se non si stirpano tucte sugano lhumore del campo & non lasciāo esser nutriti e semi ne debitamente uiuere & appigliare: per laqualcosa ancora si comanda chel campo non si semini di diuersi semi acioche luo nō riarda ouer disechi laltro attrahendo el nutrimento & extirpati quegli si semina il campo. Et propriamente per cagione della non cauata & tracta uirtude della terra laquale cōtrasse & aquisto per lunga putrefactione in essa didiuerse herbe & sterpi e abondāte lungamēte & sanza letāe o uero cō poco letāe: & dopo qsto cōuien che gli sidia illetāe segli ne dee stare abōdeuole: & se nō e grassissimo gli conuien fare alcuna interpositione spetialmēte le seminate piante cō la substantia dellherba o della paglia o cole radici si diuellino imperciò che tracta la grasseza & la uirtu del campo e di necessita chel nudo cāpo soppōga alsole. Il terzo ol quarto anno per lo calore & lume delquale riceua uirtu digerminare: si come gli hebe nella prima sementa: impercio che lo spirito uiuifico della pianta quando satrahe per li semi & p le piante la terra rimane abandonata dallhumore & spirito uiuifico. Et ripossata per determinato tempo si riuocha & riducie a cāpo dacapo: si come la uirtu della conceptione siriuoca & riducie col uentre per riposo intralun parto & laltro. Onde e da sapere che alchun campo ritorna piu tosto che laltro secondo chel cāpo si troua piu & meno abōdeuole & caldo & humido grasso & poroso: questo dimonstra el suo nome medesimo: Imperciò che cāpo che sapella nouale e quello el qual ritorna alla principal uirtu rinouato per riposo. Onde lopere di tucti ephilosophici testimoniano queste cose: imperció che quelle cose lequali si fanno cō faticha & cō tucta uirtude & sforzo se non prēdono ristoro di riposo che uisintetponga se dissoluono & corrompono. Adunque qualunche campi cōtinuare le semente fructificano cōtinuamente riceuono rinouamento dal cielo & dal humore delo ro principii: daquali ristorāti sempre possino pullulare & mettere & percio continuamēte si seminano. Ma qualunque campo nō solamēte e di continuo humore bagniato ma etiamdio e coperto di quello p la magiore parte dellanno: cioe nel uerno & nella primauera quando isemi deono pullulare & inellautūno quando e daffare la sementa o eglie copto & di tropo hūorefredo e grasso bagniato. questo cotal cā

po dagli homini degipto iquali pri mieramente distinsono icapi e chiamato subuiene o uero cienuléto & quel cotal ne e nouale ne e satiuo: impero che nellastate q̃do si seccha nella parte di fuori cioe nella corteccia si sende il loto che e disopra di gran fenditure:p lacq̃ freda & grossa che lhaueua copto nella parte di sopra del suo loto:& q̃sto ipediscie il pululare delle buone piante. Et se alchune anchora ne naschono i tal cápo rimágono saluatiche. Impo cħ diuéghono amare i sapoȓ p la grasseza & freddeza & crudita del humore. Et anchora saráno priuate di seme & di fructi p lo difecto del sočtile húido dalq̃le si cagionano isemi & ifructi. Et anche p chel tépo dellastate nõ acto apululaméto de fructi ma amaturaméto & secchaméto:& impercio di q̃sto cotal campo dicono gliagricultori che e dabádonarlo:ipero che in esso nesuna pianta si puo mutare di saluaticha acõueneuoli ꝓprietadi apiáte dimestiche: anchora dixono gli antichi cultiuatori che e unaltro cápo cħ si chiama uliginoso del q̃l ragionádo dixono che nõ si poteua ridurre ad cultiuaméto. Et q̃sta e la lugine seccha laq̃le cõtinuaméte tien seccheza & e secchita poluerosa: & q̃sto e q̃llo elq̃le a natura deremo idest di diserto. Et impcio cõciosiacosa cħ nõ habbia le parti sode & cõtinue nella corteccia nõ radicherae i esso ne fiorira o uero fructifichera alcuna perfecta piáta: impero che la pianta richiede luogho di salda & soda cõtinuita nelquale si radicchi & fioríscha & meni fructo ípercio che nella uliginosa tucta la parte disopra e poro & quel che e nel fondo de sotil húore euapore fuori & nõ si ritiene alcuna cosa nella parte di sopra laquale si riuolga indrieto & stia ferma:& la pianta perfectamente si fermi di q̃lla:& impercio p che tal cápo nõ riceue la pianta nõ si po a queste cose dirizare p araméti & fosse. Acio che in esso si faccia alcuno dimestichamento di piáte. Et impercio si giudichi desser dabádonare & ridurlo in piscine & laghi. Et le cose lequali sono decte della terra cioe dinázi della terra uliginosa suono parole di frate Alberto. Ma altri dicono che la terra uliginosa e quella nellaquale sempre ha humiditade laquale nõ si po rimouere dicendo che la uligine e humore el naturale della terra che mai da q̃lla nõ si parti si come accidéte inseparabile & da nõ poterfene rimouere & in questa opinióe par che sia Palladio elquale dice chogni grano nella uliginosa terra doppo le tre semi nature si muta in generatione di segale impercio che cotale trásmutatione per superchio dhumidita innanzi che per superchio di secchita prociede:& i molti altri luoghi sente quello medesimo Palladio. Et cõlui si concorda Varro & Isidero & quel medesimo Alberto de proprie

tatibus rerũ nel libro.xiiii. de agro: & altri molti iquali di questa materia tractorono.

¶ Del tempo & modo darare & di stirpare le male herbe. capi. xx

I Campi grassi & sechi ne luochi aridi del mese di giennaio & di febraio si posson rompere & arare. Ma ne luochi temperati & humidi del mese di marzo & daprile cioe quando la superflua humidita e cõsumpta & la terra e gia peruenuta adgualianza intra lhumidita & la secheza di quel medesimo mese daprile & di magio igrassi campi iquali lungamẽte tengono lacqua & anchora si fendono quando haranno meste tucte lherbe & iloro semi nõ siano anchora fermati & per maturita indurati. Et isechi dequali primieramẽte dicemo si possono la seconda uolta arare del mese di giugno & di luglio:la seconda uolta sarãno icãpi humidi iquali dicemo che del mese di marzo o daprile o uero di magio si doueuano rompere o uer fendere del mese dagosto gli humidi campi se arino la seconda uolta:ma isechi la terza uolta. Del mese di septembre se sarera la terza uolta il grasso campo: & quello el quale hara per uso di tenere lhumor ad uegna che nel humido anno si possa inanzi terzare. Et in questo tempo el campo humido piano & fectile o uero magro si semina & ara: & imagri oliuĩ cioe cãpi posti a pendio ouer monticegli sono da arare & seminare nel tempo presente. Anchora ibuoui si giungono meglio al collo che nõ fanno al cãpo iquali nel uolgiere retẽgha il bifolco & sospingha & muoua il giogo : acio che illor colli si prendano alchuna lena compiuto il solcho. Et nõ dee esser il solco nellarature secondo che dice Palladio piu lungo di.c.xx. piedi. Ma secondo lusanza de cultiuatori di lombardia di romagnia si distende il solco fino a .cc. piedi & piu oltre : & lacretosa terra si dee

arare piu profundamēte che la soluta: & anchora e da obseruare & guardare che intra solchi non si lasci terra che non sia mossa & lauorata: pero che le zolle tucte si deono con lido labri cioe ferri cón due penne ouero martegli o zape dissipare & rompere. & cognoscerai in questo modo sia mossa tucta la terra se atrauerso per gli solchi mecterai una perticha: laqualcosa facta spesseuolte sōmouera ibifolchi da questa negligentia. Anchora e da prendere guardia che nō sari il campo ilquale spesseuolte sia dopo lungi bagniato di piene leggieri.imperoche la.terra laqual si lauora quando e lotosa nel cominciamento: si dice che per tucto lanno non si puo lauorare. & quella laquale e legiermente bagniata disopra & disocto e secha le sarara allora si dice che diuerra per tre anni sterile: & impero il campo mezanamente bagniato in modo che non sia lotoso ne arido si dee fendere & rompere: & sel campo e colle si solchi in trauerso per li lati: laquale forma & da seruare allora che riceue il seme: & se uorai aprire icampi non lauorati cōsiderarai sel campo e humido o secho o seglie uestito di selue o di gramignia: o di spine o uer brōchi. Se sara hūido si dee asciughar con cōdocti di fosse da ogni parte. Ma quali sono le fosse aperte ad ogniuno e noto le cieche si fanno ī questo modo: cioe che primieramente si fanno isolchi per lo campo atrauerso dalteza di tre piedi: poi sempieno di pietre insino al meze o uer di ghiaia & disopra saguaglia cō la terra. Ma icampi delle fosse richieghono una fossa che sia manifesta: allaquale achina discorrino: & in cotal maniera lhumore senetrarra fori & gli spatii de campi non periranno: & se nō hauesse pietre cuoprasi di sermenti: o uero di strame: o di certe uerghe & queste cose aconciamente si fanno del mese di marzo & anche negli altri mesi secondo lhumidita o uero secōdo la q̄lita de la terra cōsūpta: & sel campo e boschato sisi dee cultiuare: & stirpati li arbori pria o uer diradatogli: & se glie pietroso

ſi potra purgare & guernire racol ta per molte prati la multitudine delle pietre: il giuncho & la gramignia & la felcie ſi uincon con lavare ſpeſſo.

Della ſeminatione in commune capitulo uigeſimo primo.

DEella natura & uirtu de ſemi gia e decto per adietro. Ma qui e da atendere come il ſeme contiene due coſe luna delle quali e la uirtu formatiua laquale ha dal cielo col caldo & con lo ſpirito. iquali ſtrumentalmẽte ſeruono alla uirtu formatiua. Il caldo degierendo & diuidendo & ſoctigliando: ma lo ſpirito portando & menando: la ſeconda coſa cha il ſeme & la ſubſtantia formale: laquale miſchiatoui lhumido riceue la formatione & figuratione nella pianta & delle ſue mẽbra. Adunque e da atendere in ogni ſeminatione che il ſeme ſi ſparga & ſemini quando dal cielo ha magiori adiutorio: & queſto e allora che glie aiutato dal caldo & dal humido & dal uiuifico lume del ſole & della luna inſiememente percio che la luna perche alla terra e proximana: & regie & gouerna tucte le coſe della terra: & aiuta a pullulare & amectere pero che la moue per lo tẽperato lume del ſole: ilquale alquanto in eſſo & temperato: ma nel ſole e col ſeco: & percio e alquanto aductiuo o uero diſechatiuo del humido ſieme & per laqualcoſa coloro che ſauiãmente cultiuano gliorti alcuna fiata fanno molta ombra alle piãte tenere & anouegli ſemi incontro allardore del ſole ma nel lume della luna & illume del ſole medeſim o coniuncto al fredo temperato acio che dal lume del ſole habia el caldo mouente & riceua per lo temperato fredo temperamento & muouaſi del humido la ſua ſecheza. Adunque acieſo nella luna il primo lume quando eſſa e temperamente calda & humida ſono di ſpargiere iſemi imperoche piu conueneuolmente allora o aiutato la loro uirtu della luna per le cagioni inducte: mouera adunque allora il ſuo calore & lo ſpirito e aiutato del temperato caldo della luna & ancho dal humido della luna e aiutato la materia formale laquale ſi dee formare & non e meſtiere datendere ad altre ſtelle impercio che la uirtu di quelle ſi comincia allume del ſole & della luna per apichamento o uero coniunctione della luna alle qual ſappiccha ouero congiugne a tucti ilor raguardi ouero reſpecti in ciaſcun meſe per lapreſſamento & dilongamento da eſſe: & pero da gli antichi ſauii e chiamata la luna Regina della celeſtiale militia & la lampana di uetro de Diana: & la ragion del primo nome e queſta. impercio che eſſendo a noi proximana infonde ha

influentia sopra icorpi di socto piu chaltra cielestiale uirtude:& appicandosi cioe cō giugnendosi in spatio duno mese ciaschūo mese compie & fa col prestato lume quello che laltre cōpiono & fāno i spatio di molti anni per laqual cosa dice el philosopho che la luna fa i uno mese quel chel sole fa in uno anno cioe iluerno & lastate la primauera & lautumno pero che della prima accessione infino alla mezare del suo lume o caldo & humido come la prima uera. Et dalo amezamento del suo lume infino pieneza come lastate: Et dalla plenitudine infino alla mezamēto secōdo e fredda & secchal come lautumno. Et dal secondo amezamento infino al manchamento e fredda & humida di corrocto & uechio humore flatico perlaqualcosa se sisara la sementa; nel tempo nel quale e calda & seccha seccherasse in sustātiale humido de semi elqual si dee formare negli organi ouero membri della pianta. Et non si pducera pfectione della pianta. Ma se i quel tēpo si seminera ne quale e freda & secha elcaldo de seme nō li muouera nellumido sara aiutato. Et impercio nō sara cōueneuole la semēta. Et se nel tēpo chel sara dicorrocta uechiezza & sara freda & humida p la uentura semi sinfraciderano & lutilita del seme nō andra ināzi ne alignara ma nella pāia accessione tucte le cose sono aiutate & utilmente uanno inanzi & impercio e dicta la lampana del uedro di diana aciesa della lucie del fradello p che ipoeti fabulosamente dicono che diana e ladea delaere elqual ne re e spiritualmente ne corpi delle cose animate. Et la lampana di questo spirito e il corpo della luna ilquale la riceuuta lucie & temperata dal sole formatamente spande & gli spiriti delle cose animate & muoue quegli acio che modi mossi riceuano & sostenghono le uirtudi alle naturali operatione lequale se il sole per se mouessi dissoluerebbe per la sua tropa distemperantia & secheza. Et impercio il freddo della luna optimamente serue acio ipercio che gli cōtiene di fuori & entran dentro temperatamente & muoue gli spiriti alle naturali operatione & non gli lascia ancora dissoluere per euaporatiōe chel temperato freddo circundāte spreme di fuori & ricocie ouer ripiegha. Li spiriti accio che si confortino della parte dentro & questo maximamēte e nelle piante lequali nō fanno se non naturale operatione & isensibili p che isensi piu si cōfortono difuori & le naturali cose sono piu uiuaci nelle pti dētro. Adūque e datēdere che nella accessiōe della lūa si semini p qste raggioni. Et questo si dee itēdere & qn laere sieno temperati ipercio che se amē due o luno diloro sono de superchio caldi & secche sarebbe piu uti

le la sementa nelultima eta della luna laquale e fredda & humida impercio che allora temperarebbe la tropa caldeza & seccheza delluogo & dallaere ancora quádo illuogo & laere o luno de lor due fusseno fredi & humidi de superchio sarebe piu utile la sementa nella seconda eta della luna laquale e calda & seccha impercio che allora tẽperarebbe piu tropa fredeza & humidita delluogho ouero delaere si come disopra si pruoua socto la rubrica di quelle cose lequale si cõuenghono alla pianta secondo iprĩcipii della generatione. Et quel medesimo e da intendere nele semplici qualitadi: Et conuiensi considerare laquarta parte del basso cerchio nelquale simuouono iuiuificanti lumi. Conciosiacosa che nel basso cerchio sia la generatione & corruptione delle cose che uiuono & non percio in tucte le parte e ragione di gouernatione: ma piu tosto e nella quarta parte laquale e dallariete nel cancro. Adoncha ogni sementa e perfecta inanzi che sole entri nellariete: impercio che allora non trouádo isemi nelle sue matrici: ma nella matrice della terra glitrarra fuori & limouera col uiuifico lume. Et se lesemente dellautumno radicate allora si moueranno nella debita quantita della lor substátia & moueransi ancora isiori & la formatiõe. Ma lesemẽti della primauera giacenti ancora nella matrice della terra pulluleranno allora. Et aiutate da temperato sole fioriranno & germineranno Innanzi il tempo seccho della state. Et non e bisognio che iuenti molto obseruino impero che il uento che si chiama auster ouero austro moua & dispõgha la terra & faccia pululare le piante: impertanto quello che sichiama aquilo quando none dimortificante freddo contiene il seme accioche uaporando non si dissolua. Ma molto e daprendere guardia chel campo nõ si semeni insiememente di diuerso seme: poche alcunauolta incõtra che luno seme atrahe asse piu che uno altro & allora luno riarde laltro. Et alcuna uolta per la cõtraria actione luno & laltro seme e impedito agerminare. Et noi uediamo che la piãta posta allato ellebor ouero alla scamonea trahe a se le sue proprietadi. Et illoglio posto allato alsormento loncẽde & riarde: similmente fa il cerillo alla uite & il cauolo: & cosi aduiene di molti. Cosi ancora sanza dubio la diuersita del seme alcũauolta corrõpe ilsoctile humido che e nel cãpo per le contrarie uirtudi: si che nõ ben sidriza al dimestico fructo: si come etiádio la diuersita de semi degli aĩali quádo luno si cõiungie colla femia dunaltra spetie corrõpe luno & laltro si che nelluno ne laltro sa per alla generatione: plaqualcosa e daghuardarsi nellepiu cose dotali diuersita

di.Son ben certi semi che per speri enza situuouono che isieme nõ sidã nificono:ma seminati insieme alli gnano & fructificano & rendono abondanza si come quando incon ueneuole tempo lisemìnano nella uorato terréo. isemi de gliatrebici: de glispinaci:de finochi:delle lactu ge:de ptesemoli: & della sanctoreg gia: della bietola & de cauoli deql prima sidiueghono & coghono gli atrebici & secondariamente glispi naci e cauoli accioche tucti o parte dessi sitrapiãtino.Et cosi icauoli co me tucte laltre herbe che quiui ri mangono sidiradono se fussino tro po spesse & sisarchino & sicoglino lũa dopa laltra rimanẽdouene cer te diciaschuna generatione per se me:ancor conueneuolmente sisemi nano insieme il formento & laspel ta elmiglio lapanico efagiuoli: & si milmẽte lorzo el formento.Ancor sesuor dimisura sigictano isemi nel campo diuentano magri & inutili. Ma se sisemineta ilcampo secondo la proportione dellhumido cibale che ĩ esso e in tal maniera che le ra dici sipõssino confortare & dilata re:allorá la pianta che silieua su sa ra forte & rendera il fructo che es so campo richiedeperla faticha del suo cultiuamento.Adunque la na turale ragion & e lasperientia del cultiuamento persuade & muoue che queste cose sieno con diligẽtia daessere atese.Conuiensi ancora at tẽdere che per lauentura quel seme che e gictato alla terra non sia cor rocto.Et impercio comanda Palla dio che il seme che sigecta nel cam po non sia di piu duno anno ue chio:impercio che se sono uechi di piu duno anno sono tropo sechi & la uirtu formatiua del proprio radi cale humore tolta dalsuo suggecto ouero priuata diuenta uana. Et im percio cotali semi radeuolte fanno utilitade. Ancora ilgrano & glial tri semi specialmente elegiereno cõ ueneuoli in quella regione laqual cultiuiamo & glialtri schiferemo. Impercio che le nobili generationi degiouani arbuciegli & delle biade sideono seminare & mectere nelle terre & non sidee mectere tucta la sperãza nelle nouelle gienerationi desemi ianzi losperimento.Et no ta che isemi neloghi humidi trali gnão piu tosto che nesecchi. Anco ra dagliantichi greci si comãda che ilegumi siseminino nella secchia ter ra.Ma la faua salamente nellhumi da.Et aduegnia che ne tẽperati cal di sia daseminare: impertanto se la seccheza sara longa glisemĩnati se mi non meno necampi che negra nai siseruerãno.Ancora se la neces sita constringne che della salsa ter ra alcuna cosa sisperi sara da semĩa re & piãtare ouero iarborare dopo lautunno acio che la sua malicia si salui & purghi per le pioue del uer no. Ancora se uipiantereno arbuce gli uisidee mectere socto alquanta terra dolcie o alquanta renã di fiu

me & nelli luoghi uliginosi socttili & fredi ouer oscuri del mese de set tembre itorno allequinoctiali quã do el tempo e fermo & chiaro acõ ciamente si semina il grano & glial tri semi iquali sisemonono inanzi al uerno accio che le loro radicie si apicchano & germinino inanzi il uerno ma ne luoghi sechi & grassi ouer neluoghi disposti & aparechi ati al sole sesemínio dipo idecti tẽ pi pur che in una maniera sindugi no insino algielicidio deluerno an cora si fanno semenzai nequali sin crescono & nutriscono cosi e semi come arbuciegli:accio che quando sarano cresciuti si traspõghono & quello cotale semenzaio desidera del terreno & intal maniera apare chiato come disocto nel proximo tractato e scripto ma secundamen te che scriue uarro de quelle cose le quali sono nati nel semenzaio se li luoghi sarano molti fredi q̃llo che sono de molle ouero tenera natu ra si conuengono coprire ne tempi della brina confoglie & altro stra me & si saranno state pioue & daue der che danessuna parte lacqua ui dimori pegio che cagione del gie lo lacqua e un ueléo alle radicie te nere sotto laterra & agli arbuciegli disopra laterra accio che inun tem po non equalmente crescon percio che le radicie nelautunno o nel in uerno piu sinutricõ socto terra che sopra terra sono cierchiate daere piu freddo adunq̧ le saluatiche pi ante allequale iseminatori non sa ranno andato ne cultiuatole & co si nésegniamo impercio che prima la radicie soglieno nascere & non procedino de piu inanzi se nõ quã do uiene il sole la cagione e questa ouero ragione delle radicie imper cio che certi arbori sono che natu ralmẽte ꝑducono molto piu radi ci che altre & ancora ꝑ che una ter ra e piu agieuolmente uia alle radi cie che una altra & il semenzaio sa ra íarborato nelle radicie delle cim me de gli megliori arbori per natu ra e come luliue el ficcho sono da chiudere intra due tauolete legate dalla terra & della sinistra parte an cora scriue. Cato che la terra dese menzai dee essere tale quale deside rano isemi ouero gli arbucegli se minati in esso:anco cie che piant ciegli non deono auanzare se non quatro ditta disopra laterra & che leuecte ouero cime si deono ugnie re dibouina.

Della piantagione & modo dapi antar. capitulo. xxii.

DGlie da sapere che certi arbori sonno iquali fan no fructi le cui seme e ri chiuso nella carne dello lor fructo altri sonno che non me no fructo alcuno ne quali sitroue no alcune semenze di che si possa generare simigliãte pianta que fan no fructo & seme alcuni ilfano pic cholo & debole & alcuni ilfanno grosso assai & potente rachiuso in

duro nocciolo & quegli liquali fanno il seme picholo & debili hanno uirtu gieneratiua cosi del seme come ne rami diffusa & ipercio si possono impiantare & seminare & nascere daluno alaltro adueniendo chel piantare ouero il seminare di cotal seme sia piu pericoloso & alcunauolta sia ditroppa longa speranza & di quello nasca ancora nō dimestica ma saluaticha pianta: Ma il piantare derami piu tosto & piu agieuolmente sapiglia & alligna & nasciene pianta dimesticha & non saluaticha se cotal ramo sara leuato dalla dimesticha & non saluaticha pianta & i questa generatione sono leuite & imelagrani & li cotogni & fichi & molti altri & quelle che fanno il seme forte hanno gieneratiua uirtude recolta maximamente inesso seme & ipero del detto seme meio nascano & alignano che de rami & di questa gieneratione sono la nocie la castagna la pescha le mandole leghiande & simiglianti ma gli arbori che nō fanno fructi alchuno ha diffusa uirtude digienerare nerami & nepolloni ouero rampolli & nelle lor giemme conciosiacosa che lanatura non deputasse adessi special luocho doue illoro sperma ouero seme racogliesseno & impercio deli decti rami ouero delle piante con le radici diuelte dalla radicie dela madre ouer fanzelle optimamente si pigliano & maximamente quelle lequali hāno ipori aperti o lemedolle late per lequali agieuolmente el nutrimento trapassi & se desideri de piantare ouer per piante diradicara & altronde diuegnire ouero de rami cō sidera molto bene se illuocho nel quale intendi di piantare sia allensidie ouero agliandamenti delle bestie disposto o chiuso & difeso dal nocimēto delalor rosura. Et se glie disposto allēsidie delle bestie e meglio che in alcuno luocho chiuso libero dallombre: laterra delqual logo sia soluta dolcie & alquanto letaminata & optimamente colle marre cauata & maximamente la nuoua leuata disocto insopra. Tucti isemi & rami & piante due piedi di lungi o dunō nel semēzaio si piantino. Cioe se in semi son forti come quegli dele nocie: delmādorlo & desimiglianti singularmente ma se sono deboli si come isemi de lauite: del melagrano: della palma: del pino & de simiglianti tre & quatro senegiungano in sieme & pongano accioche la debile uirtu deluno sia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi per continuo & spesso cauamento sidissipino & diradichino le herbe che uinascono & non uisenè semini alcune: facciasi ancora inaffiamento nel tempo del gran caldo mortificāte come quella che di p̄sente e cauata depozi ma desi tor re quella depaludi et delle piscine: o delle corrocte fosse: o sia de pozi o di fōti: purche poi che sara tracta

sia i alcuno fuocho posta & il sole labbia tepificatta & corropta: ala qual uarra molto se uimecterai un poco diletame:& quella spessamente muoui & ingrassi.Et quando la sommita delle decte piante haranno scampata langiuria dela rosura dele bestie sideono trasponere con tucte le radici allefosse cioe nelluogo douai disposto che poi cōtinuamēte stiano. Allato allequali ficha un palo & guenifcilo dispine se ti parra che bisogno sia.Ma se logo e chiuso & e sicuro dalle ingiurie dele bestie incontanente isemi irami ouero le piante poni nelluoco nelquale continuo doueranno stare & dalloro quello aiuto ilquale disopra predixi ī quelle cose che nel semāzaio sono danutrire. Ma glispatii intra gliarbori ouer uiti siseruino secondo la grādeza de gli arbobori & secondo la prouata usanza delle terre & specialmente secōdo che si dira in suo loco diciaschuna cosa che si dee piantare. Facciāsi le fosse late & ꝓfunde secondo la grādeza della piāta & delle radici: pur che nellarida terra o in quella che e posta apendio ouero achino piu profundamente si piantino: & nellumida ouero bassa si piantino mē profonde:& nella mezanamente si fichino & se la terra e tropo cretosa. simecta in quella molto prima soctigliato & trito letame & sabione & sele troppo sabionosa uisimecta illetame con la creta in tal maniera che nel magro terreno simecta piu letame che nel grasso & illetame che uisimecte non sia di porco ma de gli altri aīali & ben matura:& quando la pianta dimestica ouer saluaticha si traspone la parte uolta al merigio si segni con segniale rosso o in altro modo acioche trasposta sia uolta: o incontraposta o posta a medesimi cardini del cielo aquali dinanzi era stata.Et q̄do mecti la pianta dentro allafossa taglierai delle radici tucto quello che trouerai magagniato. Et e da obseruare & guardare che la terra nellaquale se pianta non sia tropo molle scontiamente sadacta alle radici:ma quella che e tropo secha per la sua troppa secheza consuma lanaturale humidita delle radici della pianta.Ma quella che tiene il mezo intra luno & laltro poluerizabile ouero dissolubile acioche conueneuolmente sadacti alle radici ouero a rami piantati sanza radice & mezanamēte si calchi co piedi. Et se la necessita ti constringera di piantare nel tropo sodo terreno duro ouero molle sisidee prendere daltri lochi & mecter nela fossa infino al coprimento di tucte le radici & infin quasi allo empimento dalla fossa se di q̄lla harai abondanza. & ipredecti piantamenti si facino del mese doctobre o di nouenbre neluoghi aridi: & montuosi & caldi:acioche la tropa secheza si temperi itorno alla pianta ꝑ lhu

midita del uerno. Ma neluochi hu midi & che sieno in uallicelle & fre di piu conueneuolmente si pianto no nel mese di febraio & di marzo acioche la superflua humidita del ueruo & delluoco non amorti il ca lore naturale della debol piāta. Et neluochi temperati nelluno & nel laltro tempo assai conueneuolmen te si piantono ouero che ancora si traspiantono. Et queste cose lequa li sono decte hanno luoco propria mente in quelle cose lequali con le radici si piantono: ma isemi che si ponghono si debon ficare socto terra nel mese digenaio non piu adentro che quatro dita acio chel seme ingrossato: & gonfiato del mese proximo di febraio inconta nente che sentra primamēte il cal do del sole & della primauera la cortecia sopra & la nouella pianta mecta & pulluli. & se illuoco e cal do e secho piu conueneuolmente si pongano doctobre ouero di no uembre. Et si irami che si piātono del mese di marzo si fichano & pō gono allor che sarāno tagliati dal larbore conciosiacosa che il uerde sugo sia allora sparto nella corte cia nello piantamēto de quali assai aconciamente si potera fare. Anco ra del mese doctobre doppo lhu mido autumno conciosiacosa che lhumore el uiuifico spirito nella pianta non ancora sia fugito allera dieri imperoche se allora che nel tē po del grande fredo fugiente alle calde suteriora della terra lo natu rale calor del arbore & tradente cō esso lhumore & lo spirito irami o ipampini che sideono piantare si ri cidano della madre poi che sarano piantati debolmēte cresscierano & allignierāno. Dice ancora Alberto nellibro de proprietatibus rerum: che nel piantare degli arbori si dee considerare leta della luna. Et dice che i tucto il nuouo lunare infino alla luna piena non e daffare il pi antamento: impercio che si fa in quel tempo non bene aligna. Pro duciera ifructi uerminosi & nō du rabili. Ma largomēto cōtro acio e quello chel medesimo disopra di cie proximamente nel tractato del seminare in comune oue dicie che allhora e dagictare ilseme quan do ha magiore aiuto dal cielo: il quale aiuto e nel crescimento del la luna: impercio che allora e aiu tato ilseme dal uiuifico lume del sole & della luna insiemente. An cora il ramo ilquale si pianta non si dee lacierare ne di rompere in nullo modo. Et quella parte del laquale sispera radice non si socto pongha ad alcuna ingiuria & que sto maximamente sidee obseruare in quelle lequali hanno ipori am pi & rada compositione di legnio ouero gran midolle: si come il sal cio & la uite & simiglianti. Ma in quelle piante lequali hanno so do & speso legnio: si come il bos so & la sauina & simiglianti fori

se fara pro se la parte disocto del ramo si fendera: & nellapertura si mectera una pietruza: acioche lalũgheza de pori della pianta lhumore terrestre piu agieuolmente entrãre nutrischa la pianta & la facia andare innanzi. & il cepo disocto che si dee fichare in terra si tagli cõ taglienti ferri & non con tagliatura ritonda ma longa per trauerso ouero schiantato & squarciato dallarbore sipianti: impercio che in cotal maniera ipori per gliquali riceue il nutrimento hara piu aperti. Ancora in ogni piantamento che dopo il uerno nelochi caldi & sechi si dee far penso che sia utile: se la fossa ripiena di terra mischiata con un poco di maturo letame sinnassi di sugo: o la natura diletame legiermẽte acioche non sasodi la terra: & la fossa si lasci un poco uota: cioche nel caldo tempo racolga le pioue ilquale temperi la sua superflua secheza. Ma in quegli piantamenti anzi il uerno si fanno sara meglio racorre la terra intorno alle piante & quella fortemẽte constrigniere. Acioche la tropa humidita laqual impediscie ladigestion dellhumore non si racolga alle piante. Ancora irami che si deono piantar inanzi sieno didua anni che duno leuiti fori che quelli & di certi altri arogti liquali solamente si deono essere dunanno. Et eleghansi tali che siano allegri & sugosi: risplendenti: & occhiuto di molte gemme. Et solamẽti siano ridocti ad una materia: & in molti si taglia acoctamẽto lauecta disopra & si lascino in longheza determiata: si come nel salcio: nella uite: nellulivo: & nelolmo a cui piace & in certi altri similianti a questi.

¶ Dello innestamento. cap. xxiii.

Lo innestamento si fa in molti modi. Ma quello che maximamente uale accio che per esso la roza dispositione delle saluatiche simuta in dimesticha dispositione & cõueneuole alluso e questo cioe che delle simiglianti piante si facia innestamento in simiglianti secondo la generatione & non secondo le specie si come di pero in pero: & di melo in melo: & cosi daltre: Et pero se le diuerse piante per generatione sinnestano in diuerse: il nutrimento di cosi facte piante altera to & mutato ad altra dispositione appena nutrita bene: & forse corrumpera la pianta inesta per la ragione laqual dixe della corruptione de semi de gli animali & de capi quando didiuersi semi per generatione si mescolano & e dasapere che intra tucte le cose animate le piãte hanno piu simiglianza insieme. & benche infra gliarbori habbia differentia: impertanto illegno duna specie darbore non e molto strane ne differẽte dallegnio della specie dunaltro, & questo aduiene

imperçio che la formale forma e de le piáte intra le cose animate & piu attufata & ifra messa nela materia: & quasi mente o pocho sopressa & leuata per laqual cosa etiamdio la sua uita e occulta. Aduiene adunque per questa cagione chel nutrimento di marbore ha la prima digestione sufficiente acio che nõ nutrischa laltra. Et agionta la seconda digestione per cagione de laltra conuerte il suogo in sapore & figura di fructo secondo che alla seconda si conuiene: & impercio anchora quãdo le piante si ne stanno in quelle che sono di simigliante adesse al lignano & fructificão. Et in primo innestamento e secondo che dixi quando simigliante: quanto far si puo insimigliante sinnesta & specialmente in trõcho o in tucti irami taglia ti si come spesseuolte ho prouato. Anchora dice Varro che lonestamento e megliore nel dimestico arbore che nel saluatico impercio che migliori fructi producie. Anchora e migliore se si fa piu abasso nel pedale che in alto ne rami impero che migliore diuenta il mutamento nel tucto che nella parte. Et impercio che ogni innestamento e per fichamento duna in altra pianta & per forte legamento in tali maniera che la infra messa o uero innestata sparga quasi le uene in quella allaquale sinnesto: aduiene chi quella la cui molleza e tanta che piu tosto si contrita & schiacia & faccia che si possa fichare & insieme legare non si possa in alchuna pianta innestare. Et impercio lherbe & icamangiati che hanno li stipiti o uero gambi molli & teneri. Et anchora itropi teneri pollonciegli o uero rampolli mentre che sono in tal dispositione in nessuna pianta si possono innestare: & anchora impercio che cosi facte piante dherbe tenere crescono ciascuno anno & sin fracidano nel pedal & ne rami non si possono innestare imperoche q̃lla che sinnesta non tosto sapiglia & radicha i quella allaquale sinnesta. Ma e bisogno che in processo di tẽpo si fortifichi & si cõtinui in semi con quella in che e innesta. Adunque questa e la cagione perche la pianta tenera non si puo innestare ne in tenera ne indura ne in simile. Anchora non sinnesta conueneuolmente in quella laquale e molto dura impercio che la molto dura non molto agieuolmente riceue a se le uene radicali per la secheza del duro perforamento. Et impercio tali nestamenti spesseuolte non bene allignano. Ma coloro chenestano debeno eligere picoli rami & freschi nequali sia molto sugo & pocha dureza laquale possa sostenere illegamento insieme & che ageuolmente sia dal natural caldo aperta. Impercio che questi cotali rami quando si nestãno tosto saprono iuerso quella pianta nellaquale sinnestanno tosto & mectono in quella le radicali

uene per lequali meglio sugano il nutrimento che non farebbono de la terra: & impercio allora sapiglia meglio la pianta che se fussi ficta dentro alla terra. Et questa e la cagione dellonnestamento fuori di q̃l lo che disopra e decto nel presente libro oue si dice di q̃lle cose lequali fanno alla generatione & al crescimento delle piãte. Anchora ipolloncegli: o uero rampolli che sinne stano debono esser sterili: impercio che quelli che fan fructo põghono & mectono tanto nel fructo che nõ ageuolmente posson uenire al debito crescimento. Et anchora quelli che di nouo sono nati per le predecte ragioni si den torre. Anchora quegli che sono ochiuti di molte & grosse gemme & spesse: imperoche doue sara la moltitudine delle gemme grosse & spesse: iui sia labondanza della gieneratiua uirtude: laqual consiste & e maximamente nel humore: ouer sugo digesto & spesso: & optimamente insieme mischiato ne le giemme & dallosipito leuato. Ancho deono essere tagliati dalla parte orientale dellarbore: impero che in quella piu che in altra parte e caldeza & temperata humidita per lo illustramento del temperato caldo del sole lequali son cagioni di uita in tucti glianimanti. Ma ben percio allignano quegli che dallaltra parte si prendono: & e bisognio di sapere che molti sono imodi dellõnestare iquali optimamente sapigliono & mutono la pianta di saluatica in dimestica. & il primo e che il ramo di quello arbore ilquale intendi di dimesticare si taglion tucti per lo trauerso oltre lameta del midollo & leghansi incontanente a modo che si sogliono legar le ferite o uer piaghe & iui si mecta datorno ciera o uero loto alla difensione de la pioua & del nocimento difori: et acioche non si possin rompere o le loro piaghe aprirsi per dimenamento di uenti si deono ghuernire di conueneuoli pertiche: & incontanente cõsiderata la piagha la parte disopra producera fructo corrëcto in sapore per cagione della digestione del sugo facta nel nodo: & propriamente questo innestamento si chiama tagliatura o uero tagliare: ilquale non muta la pianta in altra specie ouer generatione: ma facta di saluatica idimestica trasmutare: il secõdo modo e che uno medesimo arbore si tagli nel troncon o uer pedale & presso il ramo disopra nel suo troncone si rinnesti. Pero che allora apigliandosi la pianta innestata producie fructo daltra generatione in sapore & in quantita & in figura che prima producieffe: & questo modo fece tucta la diuer-

sita che e tralle melle & le pere & tu cti glialtri fructi: impero che tanta e la forza del nodo & della conuer sione & rauolgimento de pori che prima saliuano chel sugo ritenuto per li nodi & per li pori digiestisco no ad altra forma di pianta laqual forma si mostra nella quantita & nel sapore de fructi. Il terzo modo e nella uite & in certe altre pi ante trouato lequali crescono per la medolla cioe che una giemma duna uite si taglia con tagliatura infino alla midolla profonde & ritorta di ciaschuna parte a trauerso altrectanto della gemma dunaltra uite si prende & in locho dellaltra si pone & assi la legatura chome neglialtri nesti: & allora sappiglia et fructifischa & forse che si sarebbe ancho negli altri arbori. Ma nella uite e cosa prouata. Il quarto modo dinnestare e quello per loquale il ramo duno arbore sinnesta in uno altro arbore & alligna & fructifischa in esso per lo modo che piu uolte e decto & questo modo regularmente quando sara rade piu simiglianti sara miglio re: & piu tosto sappigliera. Et propriamente si fa in quegli arbori iquali hanno diricti ipori: & per le tuniche di legnio prendono il nutrimento della radicie. Ma questo modo & il secondo simigliantemente si subdiuide in piu modi. Il primo o uero luno modo e quello per loquale il rampollo si dee piantare si mectera la corteccia & illegnio della nuoua madre. Il secondo e quando il rampollo si ficha nel fesso legnio. Il terzo e quello che si fa amodo dimpiastro. Il quarto e quello che si chiama abucciuolo. Il quinto e quello che si fa nella perticha uerde de lamendáo o nel salcio pertugiato. Ora e auedere di tucti per ordine: il primo modo per loquale il rampollo si mecte intra la corteccia & legnio si fa cosi. Cioe che il troncho in luocho splendido & bello & sugoso si ricida con sega tagliente & si cuopra dalla parte disopra con la faccia dalla corteccia & poi si leghi con uincho di salcie o di lino. Et quiui tra la corteccia & legnio si mecta uno conio di ferro o uero dosso che di gradi infino al taglio de luna parte piana & dalaltra quasi ritondo & cio si faccia consideratione & riguardo si che non si fenda la fascia della corteccia. Et in q̄l luocho cauatone il conio incontanente si fichi la uecta o uero rampollo tagliato dalluna parte disocto salua la midolla & la corteccia dallaltra parte leuatane la pellicina o uer puciolina di fuori in tal maniera che al troncone o uer pedale sacosti la tagliatura del rampollo ilq̄le stia sopra il pedale quatro o

per insino a octo dita. Et ordinareмо per la qualita del pedale o due o tre o piu rāpolli & lascierreno spatio di quatro dita o di piu infra loro & coueneuelmente porreno illoto disopra & acōcierenui & leghere nui una peza & questo modo optimamēte alligna: ma non si po forse del mese di marzo ouer daprile cō ciosiacosa che allora si puo illegnio dalla corteccia legiermēte partire: ne anchora si puo fare se nō in grosso pedale o in mezano: & in qgli arbori iquali hanno grossa corteccia & grassa si come e il ficho il pero il melo il castagnio & simigliāti: & anco cosi facto iestamēto alligni & sa prēde maxiamēte allato alla terra: & āchora ī ciaschūa parte del pedale & de grassi rāi assai coueneuolmēte sappiglia. Ma p lo meno due āni ha bisogno daiuto di ptiche p lipeto de uēti. Il secōdo modo ilqle si fa nel fesso trōcone o uer pedale si dee fare ī qsta maniera: cioe che si segi il trōcone o uer pedale & puliscasi di sopra al mō pdicto: & poi si fenda in qlla parte laql e piu sugosa & chi in ql luogo paia hauer la corteccia piana & coueneuole alla agualiāza del rāpollo: laqlcosa maximamente trouerai cola doue magior spatio intra la corteccia & la midolla per labōdāza del nutrimento che corse & ando a quella parte. Ma se ināzi che fendi legherai tre dita psso alla sommita del pedale difenderallo da tropa lunga fessura poi apresso fomerai nel rāpollo il conio due dita o pocho mēo lūgho tagliato disocto da ciaschūa pte salua la midolla & apta la fessura cō calcun conio. Et de labbri della fessura toglia uia ogni lanugie se ui fussi colla pūcta dun piccolo coltello hauuto fichēraui entro il rāpollo in tal maniera che la corteccia saguagli alla corteccia della pte dētro: & il legnio al legnio dalla parte di fuori: acio chel sugo intra le corteccie & ilegni possa piu liberamente trapassare: & anchora la tagliatura del rāpollo optimamēte al trōco della nuoua madre saccosti. Et poi tolto uia il conio accio che per sestesso il rāpollo messo nel trōcho spōtaneamente si cōstringha si dee pore sopra le fessure & corteccie che si deono cōiūgere alquāto della corteccia del medesimo arbore o di pāno lino icerato & strectamēte cō un uicho si leghi: & poi messa pria soctilissima poluere nella fenditura disopra coueneuolmēte sopra il pedale & legatura si dispōgha lacreta molto serrata & strecta cō un pocho direna & di bouina secondo che dice Cato o uero cō cera adifensiōe del caldo del uento: & della pioua & fascisi cō peza. Et io lo piu di mille uolte puato & sempre o trouato che basta solo la creta bē calcata & strecta sanza sterco bouino & rena: o cera & poluere nella fenditura. Queste cose anchora faranno pro accio chel uapore che sale dalla radicie al nu[illegible] il

nuouo rampollo uscendone fuori non gli sia negato & tolto. Et e da notare che cosi facta operatione & acto si uari secōdo la diuersita della grosseza & soctiglieza dello stipite che si dee inestare & del tagliare del conio del rāpollo. īpoche o il pedale che si dee innestare e molto piu grosso chl rāpollo:o eglie poco piu grosso o niēte piu. Sel pedale e molto piu grosso possi fender ī due mo di:luno mō e che dalluna parte solamente insino al midollo cō cōueneuole scharpello accio si fenda & quiui solamēte si mecta uno rāpollo cioe uno rampollo: & quiui due rāpolli cioe uno daciaschūa parte si pōgha:o un solamēte secondo che piacera dalluna parte rimanēte laltra uolta. Et sel pedale e uno poco piu grosso chel rāpollo di necessita si fende per mezo & solamēte riceue uno rāpollo. Ma duonq; solamēte uno rāpollo si dee porre sisi dee il suo conio formare ī tal maniera ch̄ la tagliatura facta da ciaschūa parte rimāgha la terza parte cōueneuole cortecia:ma nella parte laq̄le dee starsi nel pedale niente di cortecia si uegha:o uero che un pocho uene rimāgha secōdo quel mō nelq̄le meglio il rāpollo cosi nella cortecia come nel legnio del pedale difuori & dentro segarli ma doue due rāpolli si deono porre si de fare la tagliatura del conio delle due insino presso alla midolla:laq̄le apoco apoco acceda & uada alla midolla & al taglio:dallaltre due parti sia quasi duna medesima latitudine si che la pte un poco piu lata pmanēdo cō tucta la cortecia cō la cortecia della madre difuori si raguagli : ma la parte piu strecta rimossa & tolta uia la corteciuola uerso la midolla del pedale si dispōga & mecta dentro. Et sel pedale e uguale al rāpollo ch̄ sin nesta formisi il conio in tal māiera che dallūa & laltra parte sia corteccia & di ciaschuna parte seghuagli & postoui la corteccia ouero pezuolo cō uinco soctile & feso o cō cordella con poca strectura si leghi & poi con creta o uero cō ciera & con peza si fasci.Et q̄sto mō alla terra & in alto & nelle somitadi optimamēte sapiglia & ua ināzi: & tucte q̄ste forme leq̄li si fanno fesso il pedale si possono conueneuolmente fare del mese di febraio & di marzo anco del mese daprile sel rāpollo sara priuato dogni tenera pte. Et fassi meglio seran colti innāzi che mectino & lūgamēte si serbono socterra in luoco freddo & ombroso colle cime scoperti fuori.Et anchora lōnestare del mese di giēnaio facto con riscaldamēto di fuoco sapiglia con ciosiacosa che col suo adiutorio il sueo racolto īsieme discorra. Ma allora sara lōnestar miglior di tucti glialtri & che meglio sapigliera qn̄ gia alla cortecia sara entrato el uerde sugo.Et quādo le giēme cominciano auscir fuori. Et io anchora o facto nesti intorno al principio da-

gosto de rampolli nati in quella sta te & maturi assai conueneuolmente sapigliorono. Ma cotale innestamente si dee far apresso alla terra o un poco soctessa acio che lo racoglimento della terra o uero rincalzamēto la piāta inestata si difenda allaq̃le fara molto prose indella alcuna fiata sinnasti o che alq̃ti di sia con alcuna ombra difeso: o uero chalcuno uasello distillāte ui si sospēda. Et con q̃sto cotal aiutorio si potra anchora il nesto ī alto formare. Fassi anchora secondo che dice Varro q̃sto īsetamēto acōciamente nello extiuo solstitio & nel segnio della canicula & maxiamēte nel sicho secōdo che ampiamēte nel tractato dellōnestar̃ e scripto. Et possi anchora q̃sta generatione dinnestamento che si fa nel tagliato pedale fare socterra & circa la terra o pocho disopra oue senza dubio iramioiegli inestati sapicchono & crescono meglio ch̄ ī tucti glialtri luochi: īpcio ch̄ qui illegnio & la cortecia p̄ benefitio della terra che ui sachosta humoroso diuēta lōnestamēto delq̃le luocho piu si cōuiene alle picchole piāte nelleq̃li si fa inesto. Ma se la piāta sara mezanamēte grāde sara piu utile & acōciacosa inestarla neluochi doue la cortecia sia splēdida bella & sugosa che di tagliarla ouer fendeula apresso la terra p̄ lo nocimento degli aiali. Et anco p̄ che lo fructo suo sindugierebbe in molti anni ma bene e uero che quanto piu abasso si fa tāto il fructo piu sil dimesticha secondamēte che disopra fu prouato: ma se sara arbore grāde chabia molti rami: nessuna cosa fia piu utile che segare irami in luochi begli & splēdidi & quiui inestare quanti rāpolli ti piacera: ma si fara larbore uechio in tanto che le cortecie de rami sieno troppo uize & cōsumate de humor cotale arbore si sidee lasciare tagliato insino al seguēte anno & allora sinnestano piu allegri & freschi & che sieno nel piu acōcio luocho de la piāta situati. Tagliati glialtri datorno & gictati uia īq̃li rāpolli potrano esser tāti quāti piacera allo innestatore īpercio che cotalē arbore sufficientemēte nutrichera ogni numero de rampolli. Et quello modo dinnestare che Palladio appella impiastrare secondo chegli medesimo dice si fa in questa maniera cioe che la gēma de gli rami nouegli & giouani begli & abōdeuoli: laq̃le mostra dandare inanzi sanza dubio si dee segniare datorno due quadrate dita ī tal maniera che sia situata nel mezo soctilmēte cō taglientissimo scarpello sene lieui in tal modo che la gēma nō riceua lesiōe. Et anchora di q̃llo arbore doue uolemo innestare silieui similmēte lompiastro cō la gēma al predecto luogho bello & abondante & quiui allora calcato & strecto con legami si debbe accostare & strignere senza lesione del giemuglio ī tal mesura che q̃l

la gemma che sapiastra richiuda & riépia illuogo della prima gémma leuata: allor cō loto si debbe sopresso ugnier & imbractare lasciádo la gē ma tucta libera & aperta allaqual cosa molto e utile se allora si pone una pezuola cō ciera sopra la giun ctura & la fenditura o fenditure de le corteccie al modo che disopra e narrato a difensiōe de nocimenti di fuori & aretenimēto del nutriuo sugo & del calor uiuifico & dopo questo segherai irami disopra & gli stirpi acio che la madre uolédo nutrire iproprii rami laltrui. si. adessa p utilita cōceduto nō abandoni & lasci aprire. Et poi passati. xx. giorni sciolti ilegami trouerai la gièma del seme fuori mirabilmente nelle membra dellaltro arbore essere mutata: & questo modo si dice che si puo fare del mese di giugnio: aduegnia che pocho prima & pocho dipoi sa pigli: pure che si prenda conueneuo le gième. Et il mō che uulgarmente si dicie abbuciuolo ilquale proximamente decto e & molto simigliante in questo modo cioe che un picciolo buciuolo di grosseza dun dito grosso cō le gèma i mezo leuata da nouello rōpollo se mecte in nuouo rápollo duna grosseza medesima: & che la sua corteccia sia in tre ouero quattro parti fessa & spogliata i tal maniera cōmesso: o sia la gēma che si mecte posta sapra illuogo della gèma leuata o no: nondimeno sanza adiutorio dalchuna leghatura o dalcuna altra cosa alligna & sapiglia: ma ogni circūstátia di ramucegli si dee rimuouere acio che non toghino il nutrimento a qllo che e innestato. Et se la corteccia pédéte insino adun mezo dito di grosseza si tagli dara adiutorio alnesto o se anchora si taglierà i tal maniera ch ilbuciuolo che disopra si mecte socchilmente saghuagli alla rimanente corteccia del pedale & per qsta cagiōe si dee porre una pezuola & poi la creta sopra la giunctura & sopra il bucciuolo: lasciádo libera & scoperta la gièma. Et poi acio ch la creta nō caggia si dee cō peza lina fasciare: & qsto mō dinestare si fa del mese di marzo da che la corteccia si diuide & parte dallegnio & anchora del mese daprile & di maggio se irāpolli inázi che giermino colti si cōseruin alqto socto terra i luogo fredo & ombroso acio ch nō pululino ne mectio: anchora e puato nel mese di giugnio itorno alla fine: & anchora del mese di luglio ch un picolo bucciuolo colla gèma leuato di nouissimo & tenero rampollo: et messo anchora i unaltro nouissimo di qlla medesima grosseza o aghuaglisi la gèma o no optiamēte sapiglia sáza alcūo aiuto di legatura o daltra cosa: & cosi qsto mō cōe il pxio decto disopra: ilqle ipiastrar ha solamēte luogo in qlli arbori neqli il sugo e grasso nella corteccia si cōe ne fichi: ne li ulini ne castagni ne peri: & simigliāti. Puossi āchora sanza

taglamento del rampollo che sinne sta leuare il buciuolo & il dimestico apuncto di quella grãdeza dalluna parte tagliato mectere in quel luogo & legatolo con filo si debe coredare al mõ ṗdecto: & q̃do pare che sia apreso taglisi lo stipite o uero pedale disopra al bucciuolo:imperocio che la sommita ouer uecta che ui si lascia piu fortemẽte attrahe il sugo asaldare il buciuolo. Et in q̃sto mõ sene possono i una uerga o uero rãpollo molti duna medesima & di diuersa spetie formare. Ma il mõ che si fa nella ṗtica dello amedão o nel salcio si fa i q̃sto mõ cioe fori la pertica ouero bastõciello uerde de dedcti legni cõ soctile & triuello : intal misura che tra luno & laltro pertuso rimãgha spatio dun mezo pie & messeui dentro irampolli colla cortecia alquanto raschiata ouero rasa si mectão nella fossa agiacere cõ rãpolli uolti insuso : si & in tal modo che almãcho alcuna cosa della sommita della pertica del salcio rimangha sopra la terra . Et leuato quindi passato lãno tucta la materia & tagliatura la pianta intra rampolli mecterai in ordinata fossa ciaschuna pianta adorna di molte radici al laquale per lauentura fara pro:se le loro fessure cioe fessure optimamẽte datorno si turino con la creta o uero con la ciera affermomi alcuna persona che haueua ṗuato questo innestamento in palo di salcio uerde bucato solamente insino alla midolla & dixe chaueua messi irãpolli dughuale grosseza rimossa la cortecia quãtunq͂ entrauono nel pertuso:acioche la cortecia del rampollo saguagliassi alla corteccia del palo: & che haueua turato ogni fessura con ciera & haueua posto il palo aghiacere quattro dita socto terra in luocho acquidoso in tal mõ che del palo nõ apparue sopra terra altro che solamẽte irãpolli:& che optimamẽte sera appreso : & segato il trõco intra rãpolli dixe che gliaueua piãtati ciaschuno per se & optimamẽte sapresono. Racõta anchora Columella unaltro modo dinestare & dice che per insino alla midolla larbore si fori con succhiello & che la piaga ouero ṗtugio legiermente sia dentro inclinata & tractone prima ogni roctura uisi dee strectamente fichare la uite o uero il ramo molto sugoso:misurato alla misura & modo di pertuso lasciando dalla parte difuori una gemma o due & poi incontanẽte si dee il decto luogo con diligentia dargilla & dimuschio coprire. Et in simile modo dixe anchora che le uiti nel luliuo si poteuano innestare. Et iduo modi predecti aconciamente si possono fare del mese di marzo & nel principio daprile & nella fine di febraio quando il sugo uerde & nouello dissoluto per lo caldo de laere nella correccia si muoue per le predecte adũq͂ e manifesto che aduegnia che loinnestare chi si fa in

simiglianti piante sia migliore: nō dimeno indissimiglianti molte fiade sappréde & alligna & fa marauiglie infinite lequali si manifestono acoloro che sperimétare le desirano: & che incotali cose sexercitão.

¶ Dello inestaméto & tagliaméto p lequali le piáte si mutão adispositione delle dimestiche. cap. xxiiii.

Per le cose che disopra sono determinate uedemo & sappian che le piáte saluatiche sono spinose & sabbiose nella substantia della corteccia & dipoche fronde & dimolti fructi ma minori ĩ quátita & de piu acuti & caldi & secchi sughi: Et tucte queste cose nõ dubitamo chaduegnia alla pianta per cagione del suo nutriméto. Et impero la pianta ĩ tucte queste dispositioni simuta per lo nutrimento del cultiuatore del cápo incontrarie dispositioni: la spinositate adtiene per lumido nutrimentale accenso ilquale constrecto dandare dalla midolla alla corteccia per cagione del suo accendiméto. Et questa cotale pianta simuta in dimesticha p abondanza dhumido & nõ soffera laccedimento del caldo: ma rompelo & non lascia ragunare il terrestre ma bagnialo & fallo correre ne pori della pianta. & simiglíantemente labondanza di quel medesimo humido discorre ĩ magior diuisiõe di foglie. Et questo ancora fa acioche ĩfructi delle dimestiche siano magiori. Et imperoche lhumore delle saluatiche e poco & socttile per lo picolo nutriméto di quelle sara lhumore delle dimestiche spesso & uiscoso & pendera ad flemaricitade per la sua abondanza & per lo mischiamento delletame dato & concieduto adesse. Ma lhumore di picola quantitade & socttile agieuolméte sispande dal caldo & di iudesi in molte parti: & impero sono molti innumero ĩfructi degli arbori saluatichi: & nõ sono micha uerminosi ma interi & sadi: & che negli arbori lungaméte perseuerano: impero chel socttile & poco humore nõ dillegieri si corrompe: & chiude il poro della uegetatione per loqual sugo dellarbore maximamente quanto in quel medesimo humido sia si come nel proprio subiecto acuto caldo. Ma la abondante humore uiscoso spesso & humido scorre per gran parti in una. Et non e dageuole diuisione impero chel suo calore e pigro & non acuto. Et impercio si fanno di gran fructi: & nõ tanto in numero: si come si fanno del poco humore socttile & acuto calore & il suo tepido ouer piegro calor lascia chiudere il suo poro p loq̃l fuga da larbore. siche molti di cosi facti fructi cagiono etiádio inanzi che sieno maturi & ageuolmente ĩ uerminano: & inodi decesti maximamente sono quella cosa laquale améda &

digiestiscie il sugo nelle dimestiche piante iquali nodi tengono lhumido nelle loro tortuositadi et pori transuersali infino a táto che si maturi et peruengha asuaue sapore et cotale e illoro mutamento per inuestamento dimestichi arbori. Ma quelle piante sono della generatione dele biadi et de camágiari si dimesti cano solo per cultiuamento et cibo incioche leloro substantie diuentono magiori et piu molle o uero morbide: et illoro sapori et humori diuenrano meno acuti per la cagiõe disopra narrata. Et la sottilita della cortecia: et pineza ancora laquale e nelle piante dimestiche: senza dubio aduiene p la bonta et abondáza del nutriméto.

¶ Dequali dispositioni et in quali si muti la pianta saluaticha in dimesticha. capitulo. xxv.

LA piátá nella sua generalitade ha bisogni di due cose si cõe il padre ouer gieneratione luna dele quali e la materia di che si fa: et laltra e illoco della sua generatione: impediscie alcuna uolta la salsugine la materia: imperoche si seca lhumido radicale delle piante. Et la ragione ouero exemplo e questo: cioe che le terre salse mischiate insieme ouero seminate di sale diuentano sterili. Et iluochi coperti di perpetue neui al tucto non si confano alla generatione delle piante, impero che hauemo per sperimento prouato ouer trouato se la neue e remotissimo datemperamento per lo fredo del ghiacio loquale e mortificatiuo. Ma conuiensi sapere che se alcuno luoco inse téperato sia il uerno dineui spesse coperto riceuera abõdanza per tre ragioni: luna delequali e che la forza della terra e uaporante spessamente siritorcie & riuolgie alla terra per la copertura della neue. La secõda ragione e che la terza copta ouero bagniata dala neue che spira adessa dona alla generatione conueneuole nutrimẽto humido: ilquale apoco apoco & p uincinde distillanti alle parti della terra disopra isonde & manda giu continuamente uigore al nascimento delle piante. La terza ragione e perche laneue per la sua fredura laquale circunda illuoco contiene & strigne il uigor de principii generanti acioche non suapori: & cõtiena lafacia ouero cortecia della terra acioche nõ mandi détro nellenteriora della terra iuapori gienerati iquali ragunati ala cortecia o uero facia della terra éntrano nele radici delle piante: & porgono loro nutriméto & generatiõe di materia laq̃le entra nel mescolaméto delle piante. & secõdo che noi dicéo che loco ppetuo i fredo p cagion della neue nõ e cõueneuole alla generatione delle piante: cosi in quel medesimo mõ neluochi salsi & sechi nõ molto appare la generatiõe del

le piãte p lo rimouimẽto de lochi da temperamento. Onde questi lochi liquali hanno molta salsugine son di molta secheza & per lo consequente di molta fredura imperocio chel caldo complexionale non si fortifica ne siritiene se non nel tẽperato humido. Et se alcuua uolta in cotal lochi e altro calore sie ardente & consumante: & col caldo non rimane ma ne suapora fori adusto fredo & mortificãte quelle cose che forse doueuano nasciere. Et il segniale di questa terra e che sciema & rãnichia per la secheza & per la fredura imperoche si di lunga dal caldo & dallumido: iquali rilieuano & fanno cresciere iluochi & leuare in alto per laqualcosa la terra dolcie laquale abonda nel caldo dissoluente & nellhumido uaporante spessamente si lieua in colli & i monti & la terra di molta salsugie sabassa & sachiude giuso. Ma ne lochi caldi per la conuenenza delle piante & delluocho bene & aconciamente nati allignano. Et icotal lochi lacqua e dolcie sottile & ben digesta iperoche dal caldo di cosi facto loco & dalla profõda terra sitira & atrahe & mescolasi bene & digiestiscie dal caldo del loco terminante. Onde la decotione dellumido si cagiona dal caldo che non molto arrostica & riarda: & incotallochi abonda il caldo per due cagioni; luna delliquali e il calore delloco ritienẽ il caldo. Et la secõda e il calore del sole ilquale per alcuna reuerberatione simultiplica sopra quel luoco. Et il calore del luoco e si come instrumentale: ma il calore del sole e si come terminãte & formale & quasi uiuificante. Et impercio continuamente si forma lhumido nelle piante. Ancora laere e mischiato allhumido di cotal luochi iquali aiuta a questo cioe che lhumido spirando su escha fuori in figura di pianta: ma in mõti imperoio che sono concaui & uaporosi attraghono gliomori delle loro concauitadi: & aquesto aiuta lamolta chiareza del sole de razi & delle stelle: & molta reuerberatione nella costiera del monte & maximamente nelle salite de monti: percio che ad essi sisa reuerberamento di ciaschuna parte della terra. Et percio illoro sauacia la decotion del lhumido maximamẽte nellato uolto a caldo del sole cioe intorno al merigio per laqualcosa molto piãte & bene ricocte allegniano nemõti & specialmente delle neui. & pero lhumido attracto alla cortecia del monte per la figura dellachina continuamẽte scorre aualle. Et impercio lumido che rimane disopra optimamente si cuocie: imperoche meglio e uincto dal caldo quando nõ e tropo ne altucto si secha: impercio che continuamente sitrae fuori della concauita del monte & si nutrica & mãtiene dalle pioue & dalle rugiade: & questa e la cagionẽ p

che nellalte costiere de monti nascono iuini piu odoriferi & le piante & son alquāte piu seche. Et apie dedecti monti sono le piante & iuini piu humidi & meno digiesti: & le piāte piu spesse & piu grosse per lo molto humido che discende cōtinuamente acotalluochi dalla sciesa del mōte. Sono ancora certi luochi che o in piano o in monte che sieno: sono diperpetua sterilita & questi sappellano heremi ouero diserti arenosi & salsi: & in cotal terreni uincie la salsugine & la secheza. Et intra le reni di questi cotal lochi sono raritadi: impercioche le parti delle arene sono contingue & non sono continue insieme composte. Et la pianta non si puo gienerare del uapore continuo: ilquale e sparto per la circunstantia delloco a molte parti continue dalla uirtu del sole uaporante. Adunque incotali lochi o al tuto pianta non uinascie o se uinascie sie rara & debole: si come e lasassifragha & certe altre picole gramignie ouer herbe. & pero non acostādosi le parti del locho insieme p cagione della adustione ouer riardimento e inpossibile che le parti del uapore siano acostāti insieme o disolida ouer salda essentia per laqual cagione ancora expira infra larene per diuerse parti & non si ferma ī pianta. & anchora il nobile loto ilquale e neto & libero dallaterrestrita grossa per la sua untuositade: tosto producie la pianta grassa da mangiare. Ma la pianta che nascine sopra le dure pietre per diffecto & manchamento dhumore apena dura & crescie longo tempo. & pero la pianta laqual dura & crescie ha bisogni di terra & dacqua & daere. Et queste cose radeuolte la pianta nella dureza della pietra. & unaltra consideratione cha diuiene dalluoco ouer sito della piāta. Onde se la pianta sara in loco che sia presso al sole cioe nel diricto riguardo & aspecto del sole uerso loriente & uerso il merigio piu tosto nascie & crescie impero chel caldo del sole chi sta diricto sopressa & longamente: piu conueneuolmente & piu fortemēte muoue il suo humido: & quando la piāta sara adaquilone & occidente in tal guisa: chel sole tosto declini da quella la generatione di cotal pianta & anco il suo crescimento si ardera: & questo aduiene in due maniere cioe o naturalmēte: o peraccidente: quādo alcun loco per cagione de monti o per altre cagion riceue & prende proprieta doriente ouer doccidente. Similmente se nel loco della pianta sara acqua freda grossa che rachiuda inse aere o uapore aereo laquale per la sua freddura & spesseza nō lascia salire ouer euaporare: cotal loco non lascia le piante nutrire in grande nutrimento. Et in quel medesimo modo impedisce il crescimento delle piante la secheza ritenuta in alcuno loco

per lo difecto dellhumido nutritiuo: per che allora el natural caldo sispande alle extremita delloco & adopera in quella ardendo & turãdo iuapori delle uie secõdo che sono riturati nel terrestre adusto: & allora lacqua che nutriscie etiamdio se uifusse presente non harebe gliandamenti & le uie per lequali euaporassi il nutrimento della piãta & la pianta rimane priuata del nutrimẽto & percio non crescie come farebe assai.

¶ Dellochi iutili & utili alla generatione delle piante. cap. xxvi.

LA terra e uno de gli elementi delle cose generate il cui naturale loco e nel mezo di tucto luniuerso nelquale loco natutalmente si possa & sta ferma. & adesso si muoue naturalmẽte quando da esso fusse rimossa. Et e freda & secha naturalmente: ma accidentalmente riceue mutamento per le cose di fori. Et il suo essere nelle cose gienerate dona adiutorio aritenere & affare star fermo & ancora seruare le figure & le forme. Ma nelle terre secondo che dice Palladio e da cercar & adomandare feconditade & abondanza in questo modo cio e che lazolla ouero gleba non sia biancha & cruda & che non sia magro sabione sanza mischiamento di terreno & che non sia sola creta ne magre & asciucte harene: ne ghiaia sterile: ne pietrosa magreza di palude harenosa o amara: ne terra uliginosa: ne tucta arenosa & sterile ne uale tropo oscura & magra: ma sia lazolla solubile & quasi nera & sufficienta acoprirsi collo intrighamento della sua gramignia ouer che sia di colore mischiato la qual se sia rara per mischiamento di terra cretosa & grassa diuẽta uiscosa. & quelle cose che produciera non siano scabiose neronchiose ne riarse: & che non abisogno disugo naturale. Ma per che altra terra si conuiene al formẽto & altra e piu cõueneuole & amicha delle uigne e da sapere che quella e utile a seminarui grano laqual naturalmente & per se medesime producie lebbio el uinco: & grassa gramignia: la canna: il trifoglio: & igrassi rouii le prugnie saluatiche: le lappole il farfaro la cicuta: la malua & tucte altre herbe di questa maniera lequali per la grasseza & ampieza delle lor foglie dimostrano abondeuole et allegro terreno. Et il colore della terra non e molto sollicitamente da ciercare: ma la grasseza et la dolceza la terra grassa conoscierai in cotal maniera bagnierai lazolla ouero gleba con acqua dolcie et rimenala alquanto: et se sara uiscosa et apichante e manifesta cosa chella e grassa. Ancora se la terra cauata della fossa et messui dentro et ripiena auãzera sara grassa: et se mãchera sara soctile et magra: et se

tornera i campo & saghuaglira sara mezana: la dolce si conoscie se di quella parte del cāpo che piu ti dispiace prenderai una zolla & mectterla abagniare i un uasello di terra oue sia acqua dolcie & al giudicio del sapore inuestigherai se tucto il campo sara di quella medesima qualitade: & per questi ancora segniali conoscierai quella che sia utile auigne cioe se sara alquanto di corpo raro & resoluto: & se leuirge ouer arbucegli che producie sieno dolci & splendidi: piaceuoli grādi & alti & abondeuoli si come il pero saluaticho il prugnio il rouo: & tucti lialtri di questa maniera & che non sien ritorti nesterili ne languidi p magreza. & queste cose che decto hauimo gieneralmente della terra conueneuole alle uignie basti no pero che piu pienamente sene tracta nellibro delle uignie: Ma cōtiosiacosa che molte sieno le generationi delle terre: che quale e terra grassa o magra: quale e spessa o rara quale e secha o hūida q̄le pietrosa o sanza pietre: q̄le e mōtuosa: & q̄le e piana: & diqueste le piu son uitiose. Ma per la differentia desemi & delle piante spessevolte sono necessarie & maxiamente e da sciegliet il campo grasso & resoluto in qualunque parte situato sia impero che cotal campo richiede poca fatica & rende gran fructo. & secōdo questo i bontade e il cāpo spesso & grasso: ilqual aduegnia che grande spesa richiegha impertanto risponde bene: ma quella e pessima gieneratione di terra laquale e spessa & secha insiememente & magra & freda: & cotal cāpo come cosa pestilente e da fugire. Ma conciosiacosa che icampi sieno deputati auarie utilitadi. Recita Varro che Catone lidiuise innoue generationi: & che gli scripse lutilita di ciaschuno grado: Et dice che il migliore campo e quello doue le uignie possono fructificare & rēdere molto & buono uino: Secondariamente e quello doue possa eēre orto ad acquato & bagniato. Il terzo e quello doue sieno salcietti. Il quarto doue sia oliueto. Il quinto oue sia prato: Il sexto oue sia campo di grano Il septimo doue sia selue da tagliare. Loctauo doue siāo arbusti. Il nono doue sia selua dighiande. Ma altri son che dicono che il primo in bontade e quello doue sono ebuon prati per che nulla spesa richiegono. Il contrario e nelle uigne impoche spesse uolte diuorano il fructo con la spesa.

¶ Della terra & conoscimento della feconda & sterilita. cap. xxvii.

SEcondo che scriue Palladio il sito delle terre non sia si piano che faccia stagnio ne alto ne dirupato siche rouini & scorra giu: & cascato ouero soterrato in bassa ouero socto bassa ualle: Ne dee esse

re altissimo acioche non sia grauato da tropo gran caldo & tempestadi. Ma di tucti questi siti sidee cercare sempre lutile & lughual mezo. Cioe chel campo sia aperto & che lhumore delle pioue nescorra fuori colle china o colle morbido & dolciemente di docto & chinato per gli altri o ualle con certo temperamento & aperto aere. O monte difeso dallalteza o cōtrapositione daltro monte & libero da uenti molesti cō alcuno adiutorio. O che sia alto & aspro ma boscoso & herboso: ancora lapasta ouero sito de campi che sono da ellegiere sia cotale cioe che nelle fredde ꝓuincie il campo debbe essere oposito alla parte orientale o uero meridiana: accioche ꝑ opositione dalcuna grā montagnia aperto & dischiuso da queste due parti non diuenti rigido per fredura: ma nellecalde prouīcie sidee piu tosto desiderare quella parte de septentrione laquale risponda con ughuale bōtade allutilita & aldilecto & alla sancta. Ancora dice Varro che quattro cose sono da cosiderare fuori del terreno per lequali lapossessione piu & meno fructuosa sirende. Et primamente se laragione e molestata & infestata pero benche illuogho sia abondeuole nondimeno diuiene inutile per gliladronecci & furti la seconda cosa e da considerare se nella ꝓximana regiōe sono huomini che cōperino quelle cose che sono da uendere nel podere: o che uendano uille chadesso bisognano perche ꝑ questo la possessione e di maggior fructo. La terza si dee attendere se illuogo sara troppo dalunga po che le cose necessarie aesso ma ageuolmente siporteranno; & impertanto e da giudicare men fructuoso. Laquarta cosa che rende ilpodere piu fructuoso sono gli andamenti & le uie ꝑ gliquali icari ouero naui possin portar uia & addure le cose necessarie. Et ancora dice che sidee attēdere ī che modo iluicino dallato habbia il suo campo inarborato pero che se ne suoi confini hara quarcieto nō potrai allato ouero appresso a quella selua seminare: ouer porre luliuo: pero che intāto e per natura cōtrario che non solamente gli arbori meno fructificano ma etiādio schifono & rifughono dentro al podere & siripiegano. Et nel confine o uero extremita fanno sterile lauite elterreno.

¶ De guernimēti ouero chiuse degliorti: & delle uignie. cap. xxviii.

I Guernimēti delle uignie de gliorti & de campi si fanno in molte maniere ꝑcio che alcūi sono che gli chiudono & cingono disiepi facte di pali & diuimini. Et certi gli cīghono di piāte: diprūi & daltri arbori: iguernimēti & chiusure delle fosse molto difēdono dalo entrami

to deglihomini & deglianimali & dalla ingiuria delle proximane acque che scorrono alluoghi che si deono difendere:& maximamente se cotali acque hanno leripe alte & alzate si come sufficiéti argini. Ancora molto fan ꝑ cotali guernimẽti alli campi & alle uigni tropo humide & acquidose accioche ad esse discorra ilsuperfluo humore acquidoso ilquale anniegha lepiante: & cõuertele i loglio & in uena & ipedisce la compiuta digiestione dellhumore che nutrisce luue. Et ancora questi fossati sideono fare grâdi o piccoli secondamente che piu meno sono iluoghi acquidosi: & secondo che piu o meno temono il nociméto degli homini & degli animali che uiuoglion entrare. Et fannosi ghuernimenti perdecti per tucto il tempo della state se lacqua disocterra o quella che se nefossati racolta non impediscie:ne quelli luochi son daffare dagosto diseтébre & doctobre peroche itali mesi maximamente laqua della fosse & della crosta della terra e consumata. Ma come inuoui fossati si fanno manifesto:pero che da ciaschuna parte dellempieza sistende un filo ouer funicella & : seniasi. Et poi colleuâghe nella terra & cogli azironi nel sabione sicauano: & la terra trita che rimane difuori collebadili si gicta & leripe colle zappe ouero uanghe & azironi sipuliscono. Ma iuecchi fossati in questo modo siripano & raconciano cioe che principalmẽte tucte lecose che impediscono icauatori si stirpino coronconi: & poi si rada il fondo colle marre:& laterra rasa collherbe si gicti fuori: & poi colle marre saghuaglino leripe & si formino secondo che stare doueráno & poi liberamente si caui il fossato adentro secondo che alcauatore piacera: tucta uia e danotare che nella molto cretosa terra nõ sideono fare le ripe molti pendenti ma poco pero che dopo il gielato uerno appressandosi il caldo della primauera si dissoluerebbono & cascherebbono:ma nella terra pietrosa ouero soluta leripe non agiuolmente rouináo & iguernimenti delle siepi iquali sifanno dipali & diuimini specialmente hanno luoco & maximaméte doue nha abondáza: & doue la multitudine degli arbori ipediscie il piantaméto depruni & illoro crescimento iquali ghuernimenti come si faccino e manifesto che fichati ipali acuti luno dallaltro un mezo piede opoco piu ghuerniscono disopra diuimini & dispie et ãcora cõ meno pali & uimini si fanno. Ma sono piu debol cioe che ficti due otre piedi distanti quattro pertiche ugualmente dilũghi per trauerso sileghano: et poi disopra diuimini o di pruni posti per diricto sitessono. Et lechiusure che si fanno delle piante deprunі et degliarbori in questo modo si

faccino cioe che nelluocho della chiusura si faccia un solchô adétro un piede & altertanto lato: nelquale le piáte leuate altrõde si sipõghono luna dilungi dallaltra un palmo o doue & colla terra che quindi sileuera optimaméte trita si cuoprino le radici & poi si caui il fossato se in quello medesimo luoco si dee fare: & la terra si lieui sopra le decte cose & quádo sara tucta i alto leuato potrassi fare chi uorra unaltro solcho & simil piátaméto si faccia. Potrãsi anchora far piu forti piátaméti chi uorra a piu forte chiusure secõdo il mõ nel primo libro narrato quádo si disse delle tõbe & delle corti. Et e da notare che la oue la chiusura e molto necessaria si deono porre piáte di pruni ma doue non e táta necessita & hauẽ pouerta di legniame p cagiõe del fuoco si possono acõciaméte fare piátaméti & maximaméte quello disopra delle piante de pruni: deglíolmi: de cotogni & simigliáti: iquali piátamenti il terzo anno quádo saráno cresciuti si rimondino o uero pontino & si pieghino: Acio che forti & spessi diuentino & si remectino oue perduti fussino & poi quando sarãne spesse & folte cresciute si dispõghino & acõcino intrigate: & si leghino oue bisognio sara: & non si taglino allato alla terra: ma uno pie sopressa nel tempo doctobre & meglio nel tempo di febraio & di marzo si fanno insin che le giemme háno a ingrossare & in questo cotal modo sempre saráno iluochi chiusi: & la siepe diuentera spessa: & mectera nella sommita de pali & nel mezo & nella radicie: & di quelle chẽ nella schiera disopra son piátate sene poteranno lasciare alchune dilungi luna dalaltra certi piedi sáza tagliare acio che fructifichino o che per fuocho si serbino si diputio a edificii. Deonsi anchora porre le piante de pruni nella schiera disocto si come sono le spine iudaiche: ouero prũi albi: o di prugni: o di rose saluatiche: & di simiglianti chabino spine spesse & acute. Et gli alberi che nela pte disopra si deono porre siano le prugnie dimestiche leq̃li colle loro spine difendono & cõla loro spessa pululatione chiugono illoco: & il terzo ol quarto anno seruono al foco & molto fructo rendono. O siáo piante dolmi: o di salci: o piopi: o di nociuoli: o di cotogni: o di melagrani in caldo o temperato aere: & di simiglianti arbori & maximamente di quelli che agiuolmente pululano dalla radice Tutauolta e da notare che se la terra e freda & dura intanto che in essa malagieuolmente le piante sapigliano si disponga no le piante de meli cotogni con le radici o uero sanzesse lequali non risugono ouero schisono tal terra. Ma seglie cápo sara lolmo piu utile di tucte laltre piáte poche sostiene la siepe & la uite: & dona dilecteuoli fronde alle capre & a boui & do-

na uerghe alle ſiepi: & al fuoco & al forno:& e optimo amolti lauori. Ma ſe in quelle piante ha difecto di piãte ſi faccia coſi cioe che uiſi portino altronde colle radici coperte & optimamente aparechiate. Acio che dal caldo & dal uento ſi difendeno o che ſi ricoglino nel tempo che ſi maturão ifructi:el ſeme ſi ſecchi al ſole & ſeminate ouer piantate del meſe di dicembre di gennaio o di febraio ſi nutriſcono: acio che nel ſeguẽte o uero terzo anno agieuolmẽte ſabbia copia di quelli Palladio comando che ſi colgano: & della ſpina o uero pruno che ſi chiama rouo canino & meſchollinſi cõ la farina del horobo cõ lacqua macerata:& poi in tal maniera ſi miſchin nelle funi della ſtrãba che fra le funi ſi cõſeruino inſino a principi della primauera & alloro in quel luogo oue la ſiepe ſi dee fare ſi facino duo ſolchi dilunghi luno dallaltro tre piedi dalteza di ſei piedi: & p ciaſchuno ſi ſocterrino cõ leggier terra le funi coſemi. Et coſi in .xxx. di eſchono fuori le ſpine lequali coſi tenere e biſognio che ſiano aiutati con certi adiutorii & giugnieranſi per gli ſpatii uoti inlaſciti tra luno & laltro ma queſto modo occupa molto del terreno.

¶Della defenſione & riparo contro al impito de fiumi capitulo uigeſimonono.

SPeſſeuolte che ifiumi cõ loro impito ſchauono & ſchazano le poſſeſſioni & fannole rouinare: & alcunauolta per loro creſcimento & abbaſſamento de luochi proximani mondano & cuoprono le terre:ſi che aluochi doue ifiumi per loro rabia fanno rocture: un pocho piu ſuſo ſi faccião penagli: cioe che ſiano forti ſecõdo limpeto del fiume:ouero che in quel medeſimo logo ſattuffino cieſte che uulgarmente in alcuno luoco ſi chiamono bergulli cõ grandiſſimi corni di legno da ciaſchuno capo a modo di crocie facti & teſſute di uimini & piene di pietre. Ma doue labondanza dellacqua cuopre la terra & annega le biade ſi faccino forti argini acio che reſiſtano allangiuria dellacqua. Et ſe largine predecto ĩ alcuna parte diuẽtera debole,inanzi che quello manchi unaltro ſene faccia conueneuole & buono dopo quello: & facto debole i cierti luochi ſi taglia acioche gli carri le beſtie & gli homini ſi ſiano conſtrecti di ſcalpitare & de andare ſu per largine facto di nuouo.

¶Incomincia il terzo libro del lauorare icampi & della natura & utilita de fructi che ſi ricolgon ne decti campi.

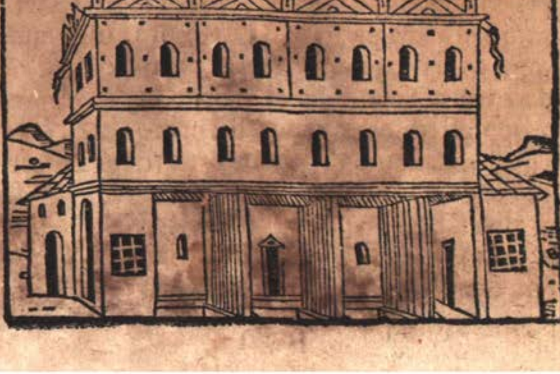
Disopra nel secondo libro generalmente tractato del cultiuamento de campi. Ora i questo terzo libro diro singularmente del cultiuamento & utilita di ciaschuno seme & fructo che in essi si racoglie & principalmente per ordine dalfabeto. Et prima diro dellaia & granai che a ciascuno seme conuiene e necessario.

ladio piana in terra ouero in susasso rapianato o uero in loco doue per lo calpestrare dellungia delle pecore: & per lo mescolamento de lacqua sia salda: & presso allaia un loco alto & piano & puro nelquale si ponga il grano siche al coperto si possa raffredare & poi ne granai si porti laqualcosa uelo fara piu durare. Facia uno tecto o uero una altra copritura che sia simigliáte acioche nel tempo delle subite pioue la biada monda o uero presso a monda si porti. Sia adunque in loco alto & aperto dilungi da gliorti & dalle uignie & dagli arbori fructiferi: & si come alle piante piccole & tenere gioua illetame & la paglia: & cosi questo come inimico corrompe & fora le loro foglie

¶ Dellaia dabactere. cap. primo

Aia non dee esser dilungi dalla uilla p che sia piu agieuol aportarui. Et acioche per la piu pressezza daltri uicini del signiore ouer pcurator non si generi sospecto ma sia come dice Pal

¶ De granai capitulo secondo.



I Grani si debono fare nel piu alto della casa dilungi da ogni fiato & letame & stalla in loco fredo & uentoso & seccho. Ma facti igranai si come dice Palladio si debono imbrãtare di terra & di morchia: & sopra il grano gictare foglie duliuã stro o uero duliuo lequali quando saranno seche si leuino questa cosa dagorgoghioni & da topi & daltri animali aquali e nimica la conserua. Alcuni altri mescolano tral grano foglie di coriandro per conseruarlo assai. Palladio dice che niuna cosa e cosi utile come il porlo inalto: essendo in prima in terra & affreddato alquanti di & cosi poi ne granai si riponga. Columella comanda chel granaio non si rimeni: pero che piu si mescolano letigniuole o altri animali che labiano a offendere che se non si muoue pero che nõ passano piu giu che un palmo & cosi dalla corruptione & dallontigniato durera. Anchora e da guardare che illuocho doue si pone nõ sia humido ouero rado ma spessa & bene piano accioche itopi nõ possino forare il fondo de granai. Et sopra ogni cosa diligẽtemente e da attendere che nõ si pongha in luocho ne troppo freddo ne tropo caldo: pero che per ciascuno di q̃sti si corrumpe & perde la uirtu naturale. Alcuni altri fanno un pozo & dalle latora pongon paglia & cosi disocto acio che alcuno humore o aria ui si possa entrare se nõ doue bisognia: o uero quando bisognia perusare. Que adũnque lo spiraglio non uiene nõ apparischono igorgoglioni: & cosi il decto grano basta cinquanta anni. Et il miglio nibasta se condo che dice Varro piu di cẽto anni.

¶ Della uena. cap. iii.

LA uena e di due maniere saluatica & dimestica: la saluatica nascie tral grano conciosiacosa che la tropa humidita & intẽperanza della terra si cõuertisca in uena laqual dal grano i herbe si cognoscie pero chĕ ha piu larghe & piu uerde & piu pillose le foglie: & il suo granello e piu nero & piu piloso: & maturasi & cade inanzi che il grano sia maturo: la dimestica e biancha & non pilosa & seminasi quando il grano & quello medesimo modo: ma meglio del mese di febraio & di marzo: ma anchora nella magra terra uiene & simile aria & terra desidera. Alberto dice chella uuol terra secha & poco innanzi al grano [illegible]tura & coglies i. Et cosi lherba come il seme e optio a cauagli & boui & asini: ne luno ne laltro susa per cibo dhuomini: la sua uirtu e di leuare ogni dureza: & dinectare la facia si come dice Plato.

¶ De ceci. capi. iiii.

I Ceci sono noti & molti & di diuerse ragiõi pero che alchuno e biãcho & alcuno sanguignio: & al

cuno rosso: & alcuno picolo: & alcuno grosso & altri neri dequali il sanguinio ha la cortecia piu aspra: & gli altri hanno le bucie morbide. Optimamente nascie nellaria temperata & hũida & desidera terra grassissima & bene lauorata & anchora la creta no schifa: & nella terra molto magra non uiene bene: seminasi del mese di febraio in lochi caldi & temperati: & di marzo & daprile ne luochi freddi: & accioche nascino piu tosto giouera il mecterui in molle in acqua doue sia stato letame quando tardi si seminano: & intorno a solchi dellorto optimamente si pianta: & quando e maturo si coglie una meza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi & mondasi dallherbe come le faue: & offendegli molto la nebia: e mollume agieuolmente il fa perire: colgonsi quando il granello ha del secho & quando la luna cresciema. El cece biancho secondo che dice Isac e caldo nel primo grado cioe nel primo grado & humido nel secondo. Il rosso e piu caldo & meno humido: ma Auicenna dice che ciascuno e caldo & secho nel primo grado: & il nero e piu forte. Il ciece e di molto nutrimento & inhumidiscie il uentre: ma gienera uẽtusita & enfiamento: & pero acrescie lasperma & fa uenir uoglia du sar colla femina: peroche glha insieme tre cose apertenenti al coito. Cioe caldo nutrimento: & enfiamento & pero molto uale. & quando desiderassi dhauere moltitudĩe di cauagli fa coprire illor uso Ipocrate dice chẽ glha dua ragioni: cioe che quando cocie lascia luna & nellacqua doue si cuocie rimane luna: luna e salsa & laltra e dolce colla sua dolcieza gienera buon nutrimento: & acrescie illace & il uentre agumenta: & colla salsugine dissolue gli homori grossi & menoua lorina prouocã & imẽstrui & uale aritropici & atucto il corpo puriginoso. & se col brodo suo ti laui monda il serpigine & lampetigine. Anchora secondo che dice Galieno il cecie caua li uermini del corpo & uale allopilatione della milza & del fegato & al fiele & rompe la pietra delle reni & della uescicha il cece nero e piu diuretico & apertiuo: & pero uale piu in aprire le opilatione della milzã & del fegato & in rompere le pietre & cauare uermini. & specialmente se si cuocie colapio & cogliagli & beasi: il biancho e migliore per acrescere illacte & la sperma: Auicennã dicie che il cece chiarifica la uoce & nutrisie il polmone meglio che niuna altra cosa. Et percio si fa mãgiare della farina del cece a modo di farinata. & non si dee il cecie mãgiare ne inanzi ne dopo: ma nel meze & molto acrescie la luxuria: & la sua bollitura fa molto rizare la uerga quando si beue adigiuno.

Della cicerchia. capitulo v.

LA cicerchia e nota & desidera aria humida & terra grassa & cretosa: & possi seminare i terra come la faua & poi ararla & solcarla di gennaio & febraio & nel principio di marzo una corba basta alla bubulca & e bon cibo aglianimali & gli homini lusano lesse per la famiglia & sono buone p coloro che durano fatica.

Della canapa. capitulo vi.

LA canapa e della natura del lino & desidera simigliante aria & terra ma non e bisognio cosi ararla: nondimeno chi desidera la canapa per funi la de seminare in terra grassissima nellaqual uengha grande & ha molta stopa p la grasseza della sua cortecia: & quanto piu rada si semina tanto piu sara ramoruta. coloro che né uorrano far panni cioe sacha & lenzuola o camice la semini in luoghi mezanamēte grassi & arati & spessa nequal luochi ui gniera sanza rami quasi in modo di gran lino & sara conueneuole a tucte le predecte cose: & anchora sara necessaria a pescatori per fare reti peroche la canapa meglio si difende nellacqua che lino & similmente le reti facte. Seminasi nella fine de marzo & daprile: & sarchisi & con le mani sene caui lherbe: cogliesi la canapa quãdo isemi soi sono maturi cioe imaschi & legata in fastegli si põgon si chẽ luno seme sia sopra laltro: & le radici de laltra parte & copresi leuecte del seme cõ herba ouero strame sopra laquale si pone o pietra o terra acio che isemi si compino di maturare: & cosi si lasci stare sei o otto di & leuisene lo strame o pietre & ponghasi presso a semi lenzuoli & agieuolmente ne cade il seme. Ma il seme semina ilquale non e tanto dee stare per .x. di. O uero il maschio si ricoglie quando in biancha: & poi tucto insieme si macera & nellacqua si lascia stare infino a tanto che la stoppa si parta dal legnio: & il decto legnio macerato & corropto la cortecia e specialmēte la soctile la grossa e molta & longa laquale si puo dipelare alcuni altri la stopa che agieuolmẽte si toglie poi che sara maciera nel lacqũa & lauandola nellacqua & scossa poi si seghi: & nota che del simigliante seme nascie la canapa ramosa: laquale molti semi producie & infiniti. Et laltra che non e ramosa el tucto fa pochi semi. Il seme suo e optimo per li ucelli & uolentieri lo becão & pigliono per esca.

Del grano. capitulo vii.

apeso graue & piu nutrica. Quello che nella terra magra nascie e il cōtrario. Et qllo ch̄ nascie i paese caldo o uer in terra calda e piu caldo & qllo ch̄ nascie nella freda e piu fredo. Et qllo ch̄ nascie nella piu seca e piu seco. Et qllo ch̄ nascie nel paese hūido: o uer terra hūida e

IL grano per la similitudine della sua complexione piu che tucti li altri semi agli huomini da conueneuole nutrimēti: & le sue diuersita sono assai però che alcūo e duno anno ò uero di meno: & questo specialmente da bono nutrimento: & desi seminare in questo modo: & alcuno e di magiore eta & questo e men dilodeuole nutrimento & aseminare non e bono che debilmente nascie. Et alcuno grano e mezanamente lungo & biancho o uero rosso & ha soctile cortecia: & la farina ha biācha: & questo e optimo. Quello e grosso tondo & rosso: o biancho: o uero risplendente e meno buono: & la pasta che senefa nō e cosi tegniente ne il suo pane ricrescie malto. Quello che si fa del primaio e molto tegniente & il suo pane molto crescie. Ma del campo ricolto a misura meno risponde chel grosso. Et il grano elquale nella terra grassa nascie e piu grasso & piu piu hūido: & enne alcūo che nō haresie ne spige cō tucto che faccia picole spighe o uero corte: & piu il seme teme la nebia che qllo che alcūi dicono: nondimeno piu della radice mecte & radopia lespighe. Il grosso adunque ilquale maximamente alle spige rosse con tucto che le produca piu grosse: & molto grauose: nondimeno pocho mecte & piu rado si troua hauere le spighe. In ogni paese habitabile nascie con tucto che piu nobile & abondante nascie ne paesi temperati si come nel terzo & quarto climate la terra desidera grassa o uero mezanamente grassa & di dolcie sapore. Et ama la terra & mezānamente soluta: la tropa soluta schifa: & nel aperto campo molto si rallegra: & offendesi ne luochi ombrosi: & ne gli humidi & acquosi periscie. Il grano ilquale si racoglie piu aceso risponde meno a mesura: & seminasi ne fredi & neuosi luoghi nella fine de agosto per tucto il mese di settembre: & ne

lochi tẽperati delá fine di setembre o tucto octobre. Nequali tucti lochi prima sari la terra: acioche assai grano sia sopra le radici ouero nel uerno esca fuor della terra Et nellultimo sia grasso ilquale se si semi nera maturo ui multiplicano diuerse ragione dherbe lequali imbastardiscono il grune & annegano: Anno giugniere ouer bubulca basta una corba di grano cioe di semi ilquale se nel decto tẽpo sara molto secca a terra isemi sparti meglio ne campi che ne granai si seccherano. Ma se si ricoglie per tempo freddo o nel uerno sia fori del cãpo doue acqua non possa opressargli acceso che non guasti il grano. Se la terra sia temperata in octo di della terra escie ouer poco poi costumasi il campestro campo da grano seminare in questo modo quello diligentemente lauorato secondo la doctrina nelle cose gienerali eata: & quello semiato anchora sari & colle matre tucto insieme si ricuopra & le zolle si rompino. Et delle zolle si rompino cosi diricti in minori come gli atrauersalli solchi magiori per le inferiori parti de campi impreso: perlequali lacque pioueti che ui discorrono liberamente senza impedimento a fossati si driuino: le quali acque se nel tempo chel grano sono in lacte & incomincia agierminare selle ui rimangono spengono il seme del mese di gẽnaio dopo il gielo & di febraio & di marzo poi chel grão e di quatro foglie col sarchiello & con le mani da tucte le bastarde herbe samondi: si che nelli arbosi lochi piu anaccio: ue nõ herbosi piu tardi si sarchio. Ma del mese di maggio o uer un modo si tochino le granora: impero che fioriscono in octo di: & poi disposto il fiore indi a quaranta si si fa grande infino al uenimento della maturita. Quello medesimo dice palladio dellorzo & di tucte laltre biade che sono di singular seme del mese di giugnio ne luochi maremmani & ne piu caldi e ne secchi. Ma ne temperati & fredi del mese di luglio la biada del panico si tagli laqual apparechiata esser cognosci se ughualmente la magior parte delle spighe con maturata biãcheza arrossa. Et il modo conosciuto & usato inuerita di mietete e la parte di gallia cõ piu piana solẽnita usa amieterlo: & per le fatiche delli bõi dun opa dun bue i spatio di tucta la biada prẽde. Et fassi una carrecta bassa che con due ruote breuemẽte si porta: la cui supficie di tauole si cuop che difori sono ichinate: & nel sõmo redono spatii piu larghi della sua testa pigliãte piu breue & lalteza delle tauole e qui son piu dẽti & radi a misura delle spighe si põghono: et põgõsi p ordie delle supior pte. torti i chiati dl dosso della deta careta. Et doi breuissimi timõi si figuião doue libue col capo alla carrecta riuolto algiogo sacõcia. Elbue sia mãsue

to in modo che non auanzi il modo del guidator. Questi poi che la carrecta per la biada incominciera ainframectere tucte lespighe nellin tramento dedétegli compresa siragunera lasciando la paglia in altitudine o imbassezza spesse uolte té perando ilbifolcho che seguita: & cosi per poche percosse & ritornamenti in spatio di poco tépo tucta labiade sicompie dicorre. Et questo ne campi & luoghi uguali cioe impiani & maximamente doue la paglia non e altrui bisognio esegati grani della mectina aterza ouer tuctol di quando laria temperata e si silegha: impero che nelloro dela molta secheza lespighe & ilegami si rópono & poi legato si porta allaia con fasciategli anouerati & socto alcun tecto ouero ibarche in tal maniera dispongon che lacqua piouendo enrrare non uipossa. Et quiui siraguni tanto che sia tucta compiuta di gouernare: poi sitriti ouero sibacta conuerghe o correggiati ouer cō caualli. Ma cō correggiate meglie pero che tucto il grano della paglia scuote ma iltritare della paglia colle caualle e piu uelocie & rópere anco fanno meglio della paglia che bisognia al pasto degli aiali: & e piu utile rocta da ogni folia e semi extranei conuento fa simondano: & conueniétemé te seccho & rifriggerato negranai siripone alla cui conseruatiōe molto fa pro re spesse uolte siricerchi che inmonticegli dastrano calore non siano infecti: laqualcosa quando aduenissi colla pala siriuolgha & uentisi. Et ancora meglio e che al sole & allaria sportino & rifriggierato ancora negranai siripōgha gieneralmente di tucti igranai fuori che del miglio trouato e che da soi stipoli meglio che aschuotergli si conseruano. Ilgrano secōdo Isac caldo & humido temperata la cortecia sua calda & secha e & che nō mondifica ilsuo nutrimento e picchalissimo nellacqua calda messo & stropicciato & colato & cotto il pecto & ipolmoni dauiscosi humori purga & se lacqua simecta in lacte piu nutribile sifa. Se con uino con acqua mischiato sicuoca & facciasi impiastro di quello allepopedure per lasposítione dellacte sillo dissolue inuerita Isidero dice che la forma del grano col mela mischiata le pustule della faccia sana & alle mamelle per congielation dellacte indurate con grasso & uino cotta la dureza mollifica gliragunaméti cioe infiature & apostemi matura: inherbi indegniati & indurati & quasi spasmati distéde & quel medesimo quasi dice Diascoride. il grano con sale mischiato gliappostemi matura & apre. del panicho recente & nuouo il nutrimento picolo crudo flemmatico cioe acquoso & infiatiuo rugito & dolor dilato cōmuoue: arostito piu nutrisce & meno uentosita fa stiticho & in

acqua cotto grauissimo e infiatiuo adigestire duro & rugido: p lo corpo muoue homori spessissimi & uiscosi gienera: ma se gli sismaltiscie bene molto nutrica & imembri cō forta & impero dar siconuiene aco loro che durano molta faticha: il grano rocto se cō lacte sicuoca san gue buono & lodeuole gienera & molto nutrimento se spesso si pren da loppilatione del fegato & dadū reza della milza: & lapietra della uescica & nelle reni gienera: & maximamente se lereni molto calde hara: o naturalmente o accidentalmēte: & inuerita lapasta del frumēto ussamo in molti modi & e azima & uiscosa & enfiatiua & asmaltire dura: & īpero enfiagioni & dolori & opilationi gienera & nutrimento duro: & grosso: & inlaudabile: & pero sol agliexercitanti siconuiene: ma se lasera fricta o socto bracie cotta rea e: impero che e di fuor dura & dentro uiscosa & rimā meza cotta. Et impero ne aglio tiosi si cōuiene per lauiscosa & crūdita dentro: ne agliexercitanti per la dureza & p la adustiōe che e di fuori: il pāe īforma grāde la corteccia piu soctile et piu dura ha: et īpe ro la sua cortecia nutrica poco: & e asmaltire dura lhūidita disecha onde il uentre costipa & ha mollo dimidolla: & qlla midolla e grossa: uiscosa: humida & en fiatiua: & flēma uischoso gienera: ipani picoli & soctili diforma ilfuoco ilpassa & la midolla disecha dalhumido unde poco nutrica & tardi si smaltiscie: iluentre constipa: & maximamente se freddo sia & duno & di due di dal cuocere dilūgi: ma quello che di mezana forma & di mezana potentia. Et il pane icui fuoco acuocere e grande & che fu forte fuoco ha diseccate lexteriori parti cioe le cortecie & indurate: & la midolla non ben cotta impero che lacorteccia uelociemente indurata non lascia il fuoco alle parti interiori entrare ouer passare: & impero che lacorteccia e dura non nutricāte quasi come incesa onde secchissimo sangue gienera & constipa il uentre: & lamidolla uiscosa & grossa indigesta onde crudi & flēmatici hūori gienera. Ma se ianzi che cocto sia senetragha uischoso sara fortemēte aquegli che smaltischono: & agliexercitanti solamēte necessario & se lasciato sara insino che cotto sia secho sara extiticho & duro asmaltire. Ma il tēperato fuoco meglio e impero che tucto il corpo del pane passa ugualmente: & migliore e quello che cotto nel forno īpero che tutto ughualmente sicuocie. ma qllo che chotto intesti e piggiore: impero chel fuocho in una parte piu a opera & laltra cruda rimane & uiscosa. Et īpo e asmaltire duro. Se adūque spesso si mangi dopo molto tēpo & infiagioni & dolore disiācho genera & similmente sara qllo che

sara cocto socto lacienere. Et il cocto i su carboi uelocemète difori si secha et dètro grosso rimane et uiscoso et molto dicenere con esso si miscia maximamente se le legnie sien morbide et che tosto sincendino: et impero enfiagioni et grauita dimembri et oscurita fa il pane inuerita che caldo ouero riciente magiormète humido et nutritiuo. Quello che dapo uno ouero due di si prende e laudabile: imperoche temperato dentro et difori: sechissimo rado legieri per cagione della tolta humidita onde glimori et genera sete dello stomacho et il uentre costipa. Il pane che temperatamente ha formento & sale ben cõfectato et sicome si conuiene cocto agieuolmète nello stomaco sismaltiscie: et sangue chiarissimo in corpo gienera. Onde piu conueneuole e acoloro che in riposo stanno et nella dilectione delle delicie. Ma agli exercitanti et affaticanti e incõueneuole ouero iconueniète per la sua soctiglieza et agieuoleza dissolutione de membri loro ma il pane ben formentato non hauète sale ne non ben cocto uiscosita crea et grosseza. Et impero conueniente agliaffaticanti et che fortemente smaltiscono: ma il pane che di superchio ha formento et sale niente nutricha ne non conforta: la uirtu inuerita del sole lhumidita sua seccha: il formento la conuinctione radificha.

Delle faue. capitulo. viii.

Alcuna faua e grossa et alcuna e minuta. Ancora alcuna e biancha alcuna e negra. Et ancora alchuna agieuolmente sicocono: et alchune dure cioe che non sicuoco nõ ne non sinmolleno la biancha che agieuolmente sicuocie e migliore & le picole sono piu saporose: & piu fertili cioe che nõ sono le grosse le grosse son piu belle ma sono mẽ fertile cioe nõ fãno tãto fructo. In ogni aria habitale inascono & fructano & desiderano grassa terra & cretosa: & i quella fal soctile corteccia & agieuolmente sicuocie: Et nella mezamente soluta terra cioe temperata digrasseza assai conueneuolmente nascie: ma in sabione & magra terra non peruiene bene cioe non nascie bene e non fructa ben: & quella che uinascie ha corteccia grassa & e dura acociere se quel cotale campo nõ si letami ma si bene singrasiassi allora la sua malitia siramenda: ma sempre migliore e quella che nascie in terra grassa cretosa. Seminasi in stipuli & in terra non arata: aduegnia che nella arata seminare si possa conuenientemente: Spargiesi il seme in lochi caldi ouero temperati del mese di nouembre & didicembre: ma ne fredi ouero temperati del mese digienaio & di febraio quando la terra poi dopo il forte gielo tali e che si possa arare & sparso il seme &

meglio e nellumida terra che nella secha seminarla. Ma ancora si puo semiare del mese di marzo & maximamente i terra molto grassa. alla quale molto fa pro quando tardi si seminasse macierare prima i acqua sisemináno. Et cosi incontanente di gierminare & nasciere sistudiera che se in acqua diletamēdue ouer tre di sinmolli: quella che po nasciere miglior sara da cociere. Et anchora cotale mollificatione grassa allesaue contro alla magreza della terra consiglio prestera. Alcuni dicono che una aqua ditorno che una maniera lucente amodo di salcio. Et diquella acqua quādo sisemina imbagniata che quello sono agieuole acuociere. Ancora puato e che se lasera si pongha immolle in acqua nella qual sara bollita con cenere & stia la nocte copta & lamactina silaui cō acqua calda & ponghasi acuociere che ageuolmēte si cuocono: & non e necessario quaudo son seminate che accioche naschino lezolle si rompio. Queste cose non contrariando aduegnia che molto infra la terra attufata sia sillarompe pullulando: & ceste alla superficie della terra una corba cioe misura: una bubulcata cioe spacio di terra dun paio di buoi empie & poco meno duna corba e de dalatamente spargier accio che dilatar sipossino negli stipiti cioe negambi: alluna piena meglio si semina la faua. Di questa gieneratione delle gumi la terra non si offenda & maximamente se le radici si lasciano nella terra: ma impertanto non percio sifeconda se non per accidente: il campo sia humido: impercio che Collumella dice: il campo agrani trouasi piu utile che lanno disopra uoto sia stato. Quā quī caláos fabasue messit & dixit: Euero dice p due ragioni luna peroche del nutrimento del Formento alcuna cosa consuma: & laltra che non puo nella state cosi conueneuolmēte ararsi come quando e ingniudo. La faua secondo Palladio e daroncare quando e grande quattro dita sopra alla terra: & poi altra uolta si sarchia quando lherbe nociue saranno in quelle rinate: dellaqual sarchiagione non sasiliggie anzi fa pro: & molto fructo rendera expartita. Anchora presso al modo sicome la terra rispōde del mese dimaggio & digiugnio. La faua in quarāta di fioriscie & insiemente crescie & quel medesimo e tucti isemi duplicati: si come ilpesello & gliastri legumi tucti del mese digiugnio la faua al menomar della luna sidiuelle inanzi di & inanzi che laluna pceda & istesa & rifrigierata sipuone nel granaio & cosi igorgoglioni o non punto ouer meno nocieuoli aura si come Palladio dice & Varro dice che la faua & tucti gli altri legumi in uasi olearii cioe da olio con cenere mischiati per lōgo tempo sani siseruano dagorgoli.

Le faui si come dice isac o elle simã giono uerdi & allora fredde son & humide nel primo grado & gienerano grosso humore & enfiatiuo ci oe enfiato. Onde uentosita fanno & nelo stomacho molto nocioe sono. Le secche & di maturita pfecte frede sono & secche in primo grado: & non lodeuole sangue gienerano. & la carne enfiano & dilatono: & operano i quella come fal formento nella farina. Onde nelle parti disopra deluentre molto grosseza gienerano & enfiatiua dellaqua le il fumo alcapo salendo alcelabro nuoce & sogni molti & corrocti inducono: adunque cõciosiacosa che di questa natura siano le faue non sipuo loro torre ildifecto per alcun modo di decotione. Ma menomare & per sperimento questo si pruoua che quegli che spessamente lafaua usano indigestione & enfiagione hanno ancora che sanissimi sieno: ma sono mondificatiue & pero uagliono ale letigini & acoloro chi la cotenna del suo corpo mondificare uoliono colla farina loro lauarsi sauuezano. Indiuersi modi si cuocono: alcune sicuocono con acqua: alcune del fuoco sarrostiscono ma chotte in acqua piu lodeuoli sono: impero che lacqua molto diuentusita toglie loro: & la grosseza maximamẽte se la prima acqua della cocitura sigiecti & diuouo ui si ragiũga lacqua & questa decotione sisa indue modi: ouero con guscio o sanza guscio: & qlle che cocte sono col guscio sono didurą digestione & di grossi humori & enfiatiue: la fatícheza del guscio impedisce luscire del uentre la lõga sua dimoranza nel uentre uentusita & enfiagione presta: ma cocta sanza corteccia meno sono enfiatiue. & piu tosto si smaltriscono. Et se il secondo brodo si faccia con cose calde agiuncte si come pepe ogiengiouo ouero olio pfecta e medicia alusare della femmina. ma mangiare con menta & origano & comino & simil cosa lauentosita menomano & etiamdio lenfiagione. Arrostite meno di uentosita & enfiagione pstano: ma asmaltire durissime sono. Ma se i acqua simectono i molle poi che saranno arrostite & con comino: & menta & origano simangiono la dureza perdon cioe dello smaltire: le faue infrante abuoi in cibo continuo abondantemẽte date tosto lingrassono & aquesto modo ibuoi grandi & uecchi de saui beccai singrassono & in quidici di sirinuoua laloro carne. Auicẽna dice che laretifici cagione delle faue é il molto tẽpo del mecterle i molle et la bonta del molto cuocierle et mangiarle con pepe et sale et simili cose et con olio et le migliori ditucte sono le grosse et biãche nõ perforate dagorgogli. Et delle loro proprietadi e che lespichano lu oua dalle galline quando le galline lepascono cioe sene pascono et

fanno uedere cose strane insognio perturbanti:& fanno uenire pizicore le fresche maximamente. Anche impiastro delle cortecie loro sopra il femore del fanciullo posto ciessa dinon lasciarui mectere ipeli & simigliantemente quando lusano sopra illuocho raso. Et le faue lauano la morfea della facia & maximamente colla corteccia & il panno & le letigini & fanno buon colore. Et illoro impiastro e buono agliapostemati delle pope dele donne & la congelatione dellacte i quelle facta.& quelle che cotte sono conaci eto & acqua son buone alla solutione anticha & propriamente cotte colle sue corteccie.Et ancho fanno pro alla dissinteria che solutione di uentre con sangue. Plinio dice che la faua cocta & la colatura sua beuuta il polmone mondifica & gliapostemati delle mammelle cura. Et cō rose mischiata ildolore & liuidore & la lipitudine de gliocchi cura: cioe occhi che leloro palpebre faccino puza.Masticata la faua & alle tempie apposta gliomori agliocchi discorrenti constrignie: ancora dimezata & sopra la uena aperta posta ilsangue ristrignie illacte discorrente dalle mammelle fa restare & discorrere non permecte apodagrici & agliartetici cioe agocte dimano con grasso dipecora cotta souiene se sopra illuogo deldolore simpiastri lenfiature degli apostemati ripercuotono se nel pricipio cocte in aceto allenfiature sapongha.Anche dice che quando la faua e in fiore lacqua maximamente desidera: ma quando e fiorita ama seccho. Anche dice che nellacqua maria o uero salsa appena sicuocono. Dice ancora che nellisole del mare oceano nascie faua dase che cuocere nō sipuo. Et in egypto nascie faua spinosa longa .x. cubiti laquale ichochodrili fuggono temendo che gli occhi loro non soffendino.

Del farro. cap. viiii.

IL farro e quasi simile alla spelta ma e piu grosso in herba & nel gran si semina nel tempo dal panico & della spelta:& una corba conpie una bubulca cioe illauorio che fa un paio di buoi ouero certa misura diterra che cosi si chiama:mitesi & monda si cōe ilpanico. Il farro e di temperata complexione & e cibo buono a sani & aglifermi & assai nutrica & cōforta & gienera buono nutrimēto eāzi stitico che purgatiuo.

De fagiuoli. capitulo. .x.

I Fagiuoli conosciuti sono & alcuni sono rossi & alcuni bianchi terra & aria desiderano si come il panico & ilmiglio & intra lor & itorno sifeminano. Et in orti & tra cipolle & cauoli.Ma in mezo soluta cioe magra terra peruenghono & in quegli medesimi tempi sisemi

hono. Et quanto piu e grassa la terra tanto piu radi si seminano: dallherba spesso limonimo & cogonsi cotidianamente quâteuolte i suoi gagliuoli si uieghono ibiâchiare allora si stimano esser maturi & insu mezuoli o stuoie al sole si secchão: quegli che sono rossi son caldi & humidi nel mezo del secondo grado. I bianchi sono poco meno caldi ma piu humidi & testimonia si q̃sto che il loro grane negli si come glialtri secchare non si possono & se si sechano non si possono seruare lungamente: humori grossi gienerano & ensiagione & uentusita & molto fummo el capo empiente & sogni pessimi & spauenteuoli fanno & corrocti. Et ancora Auicena dice che generano humori grossi. Ma la senapa cessa il nocimento loro: & similmente laceto con sale & pepe & origano.

¶De Git. capitulo. xi.

GIT e un seme nero et q̃si triangolo: la cui herbe nascie tral grão et tra la spelta et tra segale et i uolgare si chiama gitterõe et fa fiori cossi amodo di câpanelle: et e caldo et secho in secõdo grado: et ha uirtu di dissoluere et di consumare contra lopilatione della milza et de le reni: el passione illiaca cioe fiancо et dolore di stomacho per la uentusita uale la poluere sua in cibo et dasi la poluere sua cõtro auermi data cõ mele & fassene anco impiastro della poluere sua & di sugo dassentio albellico p li uermini.

¶Delloglio. capitulo. xii.

LLoglio ouero Zizania nascie tral grano ne sechi tẽpi & ha uirtu acuta & uelenosa & opia la mente & perturbala & inebbria: cõ uino cotta & cõ stercho asinino & con seme di lino & factone impiastro lapostema disolue & le gangole: cotta ancora con corteccia di radici & alle ferite putrefacte apostemon dificale & sanale. Anco riarde il grano impero che gli toglie il nutrimento suo si come il papauero & la zizania: & lauena: & cauoli: & la uite: impero che la riarde come dice Alberto.

¶Della lente. capitulo. xiii.

LA lenticola e conosciuta questa uuole hauere loco soctile & risoluto cioe magro da acqua & ancora grasso: ma seco impero che dalla luxuria & humore si corrompe infino alla luna duodecima del mese di febraio si semina: et il quartiere duna corba che una misura a seminare una bifolcha basta. Quando la lenta molto tosto pululi cioe nascha et nutrimento prenda conuiensi che il campo inanzi che si semini si mischi con letame arido: et in quello quattro

puero cinque di sara stato allhora
simbagni nel campo si come dice
Alberto:ma palladio comanda che
si facia questo acioche tosto nasca
& creschа: freda e in primo grado
& secha in terzo il nutrimento suo
e grosso & a smaltire e duro & ma
ninconico onde e cagione di dolo-
re & dinghanneuole paure & so-
gni:uentosita & enfiagioni & costi
patione fanno:& pero allostomaco
e piu nociua che tucte altre granel
la & al polmone & al diaflagmate
& alle pellicole del cielabro:& atut
ti altri nerui delle pellicole & maxi
mamẽte aquegli degliochi:impero
che lomore loro disecha inapriscie
& impediscie isani occhi & tanto
magiormẽte a glinfermi occhi. Et
dicomplexiõe seccha noceuole ase-
chi alcuna uolta fanno pro se mõ-
de dal guscio sicuocono:& impero
aglidropici son buõe ma colla cor
tecia nuocono troppo per la uen-
tosita & enfiagione che fanno: la
grande & nuoua & che sia di buo-
na cucina secondo il cibo & secon
do lamedicina & la picola peggio-
re lauecchia e dura & rea & se lalẽ-
te simischoli tra la ciener meglio si
serba che non gorgoglia & diuen-
ta dibona cucina.

¶ De lupini. capitulo. xiiii.

I Lupini ouero per terra
ouero per uignia ingras-
sare ouero per seme ri-
corre siseminano iquali
per la prima cagione necampi oue-
ro in uignie sisparghono del mese
dagosto ouero quando colte sono
luue daseminar e sono & cuopron-
si colle marre ouero con aratro ne-
campi. Et poi del mese daprile o di
magio & quando aconueniẽte grã
deza sarãno uenuti darouesciagli
soterra et cosi nelle uignie et ne cã
pi per cagione diletame simectono
per ingrassare et feconde fare. Ac-
cioche ne campi allora si semini il
miglio el panico et nel tempo ue-
gniente il grano et nelle uignie me
glio illetame et aopera impero che
par che iuini uizino del sapore. Se-
minansi optimamente dopo ricol-
ta nelle stopi ouero fauuli due uol
te arati ouero presso alprincipio da
gosto et poi del mese doctobre: et
poi presso alla terra colle marre si-
tagliono et per li solchi siponghо-
no sopra quali seminato il grano
coluomero la terra siriuolgie et co-
si optimo per inanzi qui il grano
sifa doue ancora il sequente anno
unaltra uolta il grano seminar ui
potrai ouero segale. Possonsi anco-
ra semiare i quel medesimo tempo
intral panico nella secõda sarchia-
gione:liquali colto il panico rima-
ranno acio chel campo ingrassino
dagrano secondo il modo prede-
cto. Et allocta due corbe ouero piu
nella bifolcha sipone. Ma quegli
che siseminano per cagione diricor
re seme siseminano del mese docto
bre et di nouembre et una corba

la bifolcha basta nel limoso cãpo il lupino non nascie:la terra creta teme: et la soctile terra et rossa ama: ilupini dasarchiare non sono:et sarchiati si spēghono impero che hanno solamente una radicie et questo non desiderão impero che lherbe oltral cõsiglio del cultiuatore affligono del mese di giugnio o di luglio si coghono et incontanente se piacera si trahe dellaia ma e da ripore dilungi da ogni humore et cosi lungamente si serbano: maximamente se in quelli granai entrera spesso il fumo.Ilupini si come dice isac caldi et sechi sono in secondo grado et di quegli altro e amaro ilquale di sua natura cotale e et questo in medicina si conuiene.Et altro e dolcie et insipido cioe sanza sapore:imperoche p molta dimorãza nel acqua sadolcisscia: et cosi e facto insipido cioe sanza sapore:la farina de lupini col mele uale contro ilombrichi cioe bachi a quello medesimo uale il pane facto della faria sua col mele et assentio posta sopra lo stomacho et meglio se ui sagiungha un poco daole. Quella medesima farina la postema matura & rompe : il lupino si come dice Auicenna soctiglia icapegli:et laua et monda ipanni del uiso et la morfea:et alora maximamente quando si cuocie in acqua piouana tanto che si disfaccia. Alcuni dicono che la farina del lupino ipelli nati riarde et glialtri rimeter non lascia.Isac dice che se de lacqua doue ilupini si macierão ilochi delle cimici si bagniano muoiono.Ilupini nutrimento grosso generano et duro asmaltire et poco gienera humori uischosi.

¶ Del lino. capi. xv.

IL lino desidera laere tempato et terra soluta cioe asciucta &grassa et quanto piu grassa sara tãto la sua stoppa sara piu grossa:et quanto la terra sia piu magra tãto la sua stopa sara piu soctile : ma del lino poco et corto:in cotal terra nasciera nella costui seminatione la terra assai dimagrarsi et offendersi si crede . Et impero daiuto diletame ha bisognio se di receuere chotal semẽte sia usata:la sua terra una uolta inanzi al uerno si dee arare. acio che le zolle per lo gielo seguẽte in poluere si riduchino et poi dopo il uerno la seconda uolta sari.v.o.vi. uolte fra tutte si che bene si riduca la terra in poluere. Ma in q̃sto modo che la terra piu profondo sari et facciendo cosi insino allultima uolta sempre la profondatione simenomi:di quindi al mezo daprile insino alla fine daprile e optio il sarchiare che intorno o uero in sommo della terra sia meno duno palmo.Et la terra sopra il seme collarato riuolta nella cui seminatione secondo il costume dalexandria doue il lino optimamente si procura

puo un bue menare uno aratro & due insieme iuncti menare due aratri che luno aratro per uno braccio o poco piu con una fune seguiti al primo: dequali ciaschuno habia il suo bifolco che laratro tēga & meni & tre corbe di questo seme o poco piu bastano a un bifolcho alquale molto sa pro se cotale cāpo serpichi poi che sara seminato. Ma se tēpo sara di molta secheza molto gli fia utile se si potra ībagniare. Puossi anco seminare ināzi al uerno neluochi caldi nequali poi che fia nato il lino dal fredo nō sia offeso & allora meglio puiene nella terra cretosa che nella terra molto asciuta. Et non e bisognio che sia grassa & che oltre che due uolte sari pure che la terra si poluerezi. & quando sara seminato meglio e che solo collerpicie dalcūe spine o uero pruni facto si cuopra. Et meglio anchora e che uno huomo con una fune tiri lerpicie che farle tirare a boui per lo nocimento dellorine: & questo e ageuole a ciaschuno homo: questa e anchora da lherba due uolte da mondare & quella che maximamente dal grogo & dal custute ouero dala podagra del lino che sauogie saffogha: queste sono herbe che sauoghono al pedale del lino & affoganlo: & pero e da netarlo prima che ui sa uogha: aduegnia che molto soffenda il lino ad andare tra esso q̄do e grande: & ipero il mondatore dee innāzi a se collemani aprirlo & andare tra esso con panni molto sedati. Ma quando la prima uolta si mōda imperoche allora e picolo e & bene che sabacta & rilieua nō si offende per lādare tra esso. Cogliesi q̄do con maturo colore in gialla & in quel medesimo di acio che con rugiada nōsi tocchi socto terra si porta legato in fasci & poi con mazi di legnio senescuote il seme & il lino amacierare nellacqua si pone: nellaquale q̄ttro o cīque di se lacq̄ e putrida basta di stare. Ma se lacq̄ non fia corropta si dee tenere insino a septe acio chenputredisca & uale alla corteccia dellaquale si fa la stoppa permanga sanza corrompersi. Puosi optimamente mazicare in questo modo si come seruano imelanesi quando maturo il cogliono sanza alchune herbe mischiato & in picoli fasciuoli & quanto si po si guarda dalla pioua & maxiamēte quando e secchoi: poi si recha a casa & socto coperto si pone & serbasi insino del mese dagosto tanto che compiuto sia la necessita del tritare. Allora il seme si gli toglie & allacqua si porta & in quella si pone & spesso con pertiche satuffa & ponglisi peso dalchuni legni accioche optimamente si bagni & in quella si lascia per mezo di solamēte: & cosi bene bagniato si riporta a casa & tucto si ripone in uno monte appresso al muro socto coperto & cupresi di paglia & lasciasci cosi tre di nellaquale paglia si scalda & macierasi: & poi che

raffredato sia o uero tenero & leno facto: o uero insiemi in quello rimanente incominciano agiermugliare o uero la stoppa sua dalla carne rimossa per se non si torcie compitura sara la maceratione: & allora ciaschuno fasciuolo si diuida in tre o uero quattro menate grande & con quello legnio si leghi & nellaia optimamente si secchi & riponghasi. Et poi si potra in qualunche tempo conciare come usanza e. Ma sara segni di temperata maturatiõe quando si maciera nellacqua quando al toccare e morbido in mõ che ogni aspreza habbia perduta. Cognoscie si anchora se di quello alcuna cosa si traga dellacqua: & secchо si pruoui se la carne herbale dalla stopa ageuolmente si parta. Ma se meno e bisognio si maceri & la stopa sara piu forte & piu bianca: ma non perfectamente si partira dallui la carne herbale & sara piu duro a filar. Ma se si macera piu che bisogni la stopa men forte & biancha sara & da le carne herbale optimamente partita & sara piu habile afilare: & poi optimamente si laua in acqua & si sicuote & al sole si seccha. Et quando secchо sara allocta si pcuote nõ mazi di legnio acio che la sua carne si rompa. Poi al sol caldo si pone & quãdo sara schaldato si si gramola: & in questo modo si monda optimamẽte nella stoppa gramolãdo si rompe come si farebbe se incontanente si gramolasse come si leuasse dal sole che sel tẽpo sara humido con molti panni scaldato al fuocho si prepara alla gramola & con spatole la mondificationi si cõpie: poi si pectina & poi si fila la uirtu del seme dellino secondo Auicẽna e proximata ala uirtu del fieno greco. Caldo et in primo grado & misurato in humidita & seccheza: et sessi prẽda con mele et pepe muoue lappetito della luxuria.

Dellorzo. capi. xvi.

LOrzo sostiene ogni aria et desidera la terra grassa acioche optimamente proficti et nella mezana terra anchora si producie et nello aperto piu tosto che nellombroso luocho si rallegra. In questi tempi et in quello medesimo modo chel panico si semina et sette di sotterra dimora: et allora escie fuori si come dice uarro. Ma ilegumi in cinque di fuori che la faua da Alberto si dice che si semina nel principio della primauera: et ciaschuno fare si po: ma per questa coltura piu tardi amaturita uiene. Ma lorzo maruolo che bono maruolo si chiama si semina per tucto il mese di marzo et nel prĩcipio daprile et del mese di luglio e maturo anchora si troua orzo che nella trituratiõe si mõda come il grano et qsto i qllo medesimo tempo si semina chel grano et seminando una corba la bifolca compie. Cultiuasi et mondasi come

il grano:& maturaſi un pocho inã
zi a quello: & ĩpero il meſe ſuo pri
ma ſi riceue quella che da conſuma
re e inanzi che igranai rifacte le ſpi
ghe & laſſi diſchorrono cioe cagio
no imperoche di male comel pani
co foglie ouer follicoli ſi ueſte. Et li
ſuoi colmi iquali pignioni diciamo
nel campo lungamente giaciere la
ſciano. imperoche in queſto modo
ſi fa grande & tritaſi come il pani
co. Lorzo ſecondo Iſac & Auicen
na e freddo & ſecho nel primo gra
do & ha uirtu mõdificatiua & ſcho
latiua:& piu che la faua diſecha. Et
impero dallenfiagione libera lorzo
el panico piu nutribile & piu nu
treuoli ſono che altri granelli: ma
lorzo piu toſto ſiſi ſmaltiſcie & im
pero da membri piu toſto ſi diſſol
ue. Galieno de lorzo & delle faue
ſecondo medicina dice lorzo & la
faua imperoche al temperamento
uicini ſono in molte coſe: luogho
ſecondo il medico hanno ſi come
la cera: & lolio ne gli unguenti in
impiaſtri faſſi dellorzo una confe
ctione utile leſſaſi lorzo prima col
lacqua poi ſarroſtiſcie poi con fari
na cotta & zuchero ſi conficie. Et
queſta a tempo di ſtate ha rifrigge
rio dello ſtomaco & del fegato ua
le & alla ſette anchora uale con ac
qua temperata o uero groſſo aman
giarlo con cuchiaio o uero ſi liqui
do che ſi bea: & faſſene farinata in
queſto modo acioche la corteccia
torſegli poſſa. Toghaſi una miſura
dorzo & noue dacqua & tanto lun
gamente ſi cuoca che ritorni aduna
& la colatura a bere gli ſi dia: queſta
uale alla ſanita ghuardare: & il cor
po inhumidiſcie: ſel corpo rifrige
rio prima deſidera un poco dacie
to prima uiſi miſchi ouero uiſagiũ
ga ſeme di papauere biancho: la de
cta farinata aſani in continuo luſo
chiariſſimo & perfectiſſimo ſangue
gienera:& non nutriſcie meno chel
pane laquale aſani dadare e: aglin
fermi in diuerſi modi ſi como a cia
ſchuna infermita ſi conuiene. Se tu
uuoi la ſete el calor del fegato ſpe
gniere bei al ſopradecto modo. Se
la colata & mondificatiua farina
ta uorrai fare quando larai cotto
ſopra poni mele uiolato. Se per la
opilatione del fegato quella uor
rai prender con quello cuoci inſie
me le radici dapio & di finochio &
prendi quello conozizachera. ma
altri dicono che la farinata ſi fa in
queſto modo: lorzo bene mondato
ſi cuocie molto bene in acqua & co
laſi per panno la farina coſi ſi fa.
Lorzo bene mondato alla macine
ſi pongha & macinaſi colla macina
alquanto ſolleuata: acioche groſſa
farina adoperi & cotal farina cot
ta in acqua lungamente e optima
ouero optimo cibo a quegli che hã
no febre & maximamente a chi ha
poſtema nele parti ſpirituali. Auicẽ
na dice che alle ꝓprieta decte della
ſegale ãchora ſe ſiſa unguẽto di ql
lo cõ acieto forte & põſi a mõ di...

piastro sopra laschabbia uulnera-
ta & sanala. Anco sene fa piastro
con mele co[illegible] & acieto sopra
lepodraga [illegible]ta de piedi le ces-
sa il discorimẽto delle superfruita
alle iuncture & lacqua sua fa ꝓ al-
le infirmitadi del pecto. Et quando
sibee cõ seme difinochio fa abon-
dante illacte & lacqua sua e infre-
datiua & acrescitiua delle febri cal
da pura cioe ꝑdecta & nelle fred-
de con apio & con finochio.

Della Sagina. cap. xvii.

MElica cioe sagina e cono
sciutissima & henne di
due maniere henne una
rossa & una biancha &
trouasene una terza maniera che
e piu biãcha chel miglio. Et ancho
ra in herba molto crescie. Alcuna
poco & alchuna longo tempo di-
mora ne campi: & alchuna i pochi
di si matura. Et questa che in her-
ba pocho crescie e come miglio &
ama terrẽo molto grasso & piu to-
sto terreno cretoso cioe dilecto di
fiumi perche e humida che terrẽo
asciuto:& qlla terra molto di ma-
gra per lo molto nutrimento chel-
la richiede & desidera luochi palu-
dosi & in quegli optimamẽte si ꝓ-
ducie quando prima siriducie ala
cultiuatura. Ma la tropa grasseza
di cotale luoco il grano & la faua
perirebbe inquello se non satasse ꝑ
sarchiagione: lamelica ꝑ tropa abõ
danza perirebbe la grasseza semi-
nasi nella pastinata terra:& ancora
nella soda si puo seminare per gli
solchi delle faue & donque rade na
te saranno nella secõda sarchiagiõ
di quelle q̃ fabis radicatis erit sar-
culanda nel temperato aere apres-
so nella fine di marzo & nel cõin-
ciamento del mese daprile & poco
di seme cioe un octauo duna cor-
ba basta a compire una bifolcha di
terra nel caldo aer si po seminare
piu tosto nel freddo piu tardi. Ma
quella cha piccolo aere che nõ cre-
scie tanto sipuo seminare intucto
il tempo che il miglio sisemiua po
che altre tãto dimora ne campi ap-
presso di.xv.o.xx.di il seme suo sot
terra dimora:& nata aduegnia che
sia piccola melica nientedimẽo far
ronca appresso della fine daprile &
nel cominciamento di maggio &
allora la decta herba sallaquea ci-
oe appresso della sua radice la ter-
ra sapre accioche meglio germugli
& pulluli dalla sua radice & poi del
mese digiugnio si sarchia ouero far
runcha che altre tale e: & alloro la
secõda uolta & allora appresso del
pedale la terra siraguna ouero ri-
calza accioche dal cadere sidifenda
& dal sole del mese dagosto o di
septembre sicoglie & tagliasi rasen
te terra:& poi appresso alle panno-
chie se la melica hauere uorrai. Ma
se tu non abisognie colle pertiche
lapercuoti & le pannochie sitagli-
an & legansi infasci & lascianfi in-
gambi sopra le radici ne campi et

nella biſolcha della mezana meli-
cha: appreſſo diſedici corbe neuen-
ghono cioe ſenericoglie & e daſec-
charla quanto ſipuo: & poi dalle ca
ualle ſara tritata ouero cō uerghe
e da riporla in luocho uētoſo quā-
to ſipuo apto allaria accioche trop
po ragunata non riſcaldi & corrō-
paſi: igambi della melagaria ſono
buoni affare capanne & dagictare
nelle uie atempo diloti: & ſono an-
cora da ardere & daſcaldare iforni
quando ſono ſecchi: & ancora da-
uogiergli alle piante de ſalci accio-
che le beſtie nō gli ſchuoino & an-
cora accio chel ſole non gliarda di
ſtate. Il ſeme della melica e buono
aporci: & abuoi: & acauagli ſi puo
dare: & ancora aglhomini nel tem-
po della neceſſita & per ſe ſole &
con altri grani miſchiata & facto-
ne pani iuillani che dincontinue fa
ti che ſexercitano. Et e di freda &
ſeccha complexione & genera ſan-
gue malinconicho & fa enfiagioni:
& per lo ſuo peſo fa diſcēdere il ci-
bo che la truoua nel uentre.

¶ Del miglio. capitulo. xviii.

IL miglio conoſciuto e
delqual due maiere uno
che preſſo atre meſi di-
mora nel cāpo. Et unal-
tro che maturo in .lx. di poi che ſa-
ra ſeminato la terra deſidera che
ſia molto arata aſciutta & graſſa &
ancora nel ſabione & nella rena p-
uiene quando in terra humida & a
tempo humido ſiſemini: ma il ſec-
cho & argiglioſo campo teme. Et
laterra nellaq [illegible] ſemina della
graſſeza molto [illegible]ma. Et ſe-
minar e ſipuo intra ſolchi delle fa-
ue & intra lor doue rade ſiano. Nel
la loro ſeconda ſarchiagione ſe la
terra ſara aſciuta & mezolana non
cretoſa & che diuelte le faue diſar-
chiate ſia del meſe daprile dimag-
gio & di giugnio ſeminar ſipuo: ma
palladio dice & collui ſiconcorda
laſperientia ueroneſe chel miglio
ſiſemini del meſe di mazo & ſara
maturo del meſe digiugnio delqua
le proueneuolmēte ſequita che ſe
laterra ſia ben graſſa puoſi nela ſta
te unaltra uolta ſeminare & una
octaua parte di corba compie labi
ſolcha ma dallherbe ſpeſſo ſimon-
di immaturo e quando tucto imbian
ca & dagliucegli con molta fati-
cha ſi difende quando ſecho e & in
faſci legato riziſi al ſole & quiui
ſtia per due o tre di: & poi ſiporti al
laia & incontanente ſi bacta accio-
che ſe in gran monte ſiponga non
ſiriſcaldi & corompa. Et quando e
bactuto ſechiſi optimamente inan
zi ſi porti al granaio: impero che
ſelmiglio non ſiſeccha bene incon-
tanente riſcalda & corompeſi. ma
quando e optimamente ſecho per
longiſſimo tempo ſi ſerba. Et ala
cuni coghono ſolamente leſpighe
come del panico: & coſi ſeruanole
Il miglio ſecondo Iſac nel ſecon-
do grado e fredo & ſecho: & qu-

sto testimonia la legereza & la sua acuteza: & il non essere uiscoso & uentoso meno nutriscie che tutti altri granegli: delquale sisa pane piaceuole dela seccheza confortatiuo & dello stomacho & deglialtri membri del corpo: & e diuretico cioe che fa orinare & impero sarrostiscie al fuoco & ad ogni doglia & correptione di corpo caldo sisoprapone. Et per cagione della sua seccheza & del tropo poco nutrimẽto none da usare dacoloro che le loro carni uogliono ingrassare: ne da coloro che neloro corpi lodeuole sangue gienerare desiderano. Ma da coloro solamente daquali rifrigieratione ouero confortagione & dhomori superchieuoli disechatione sidesidera.

Del panico. capitulo. xix.

PAnico desidera q̃lla medesima terra & aere che il miglio. Et inque medesimi mesi: & inquel medesimo modo dallherbe spesso si mõda: ilquale ãcor tra le faue & tra ceci: & fagiuoli & nelle uignie conuenientemente sisemina ouero seminare si uo secondo la doctrina data del miglio. Et anche una gienceratione di panico che in poco tempo riceue compimento & questo conuenientemente sisemina dopo imesi cõpiuti neglistoppi due uolte arati. Et le zolle rocte nellequali terre optimamente si pducie fuor che ne tempi di molta seccheza. il panico secondo isac e in forma & in natura simile al miglio. ma meno nutriscie & piu cõstipa cioe rempie il uentro: Prendesi in diuersi modi & per le loro diuersita loperatiõe sua muta: ma in qualunque modo siprẽda meglio e chel milio: cuocesi spessamente o con grasso: e piu lodeuole quando la sua seccheza perde la sua saporosita & buono partimento acquista & lacostipatione perde. ma cocto con lacte e piu lodeuole che quello che sicuocie con sola acqua. Ma del cuocierlo nellacqua sono duo modi: o cuociesi intero o ropto colla macina lontero leuatone lacorteccia sicuoce. Et i una misura dipanico quindici misure dacqua sipongono & cosi socto grosso e & duro asmaltir: ma non e nel uẽtre constipatiuo impero che per lo suo peso alla parte disocto discẽde colla macina trito sicuocie cosi che nella farina mõda dieci misure dacqua sipongono. Et poi che due uolte o tre hara bollito colle dita sifreghi & colisi. Et ilcolamento silasci rassetare tanto che dicresca & cuocesi & cosi coto utile e & piu soctile caltri modi & piu ageuole asmaltire.

Del pesello. capitulo. xx

IL pesello e rubigla e biãcha & grossa: & seminasi del mese di septembre et doctobre et digẽnaio et difebraio sicomio penso meglio:

in terra agieuole & aſciucta : illuo go tiepido cioe calda temperatamẽ te & aere humido & parti due duna corba in una biſolcha; ſi ſpargie & coglie ſi quãdo igagliouoli ſuoi ſono ſecchi & legranella fortemente indurate aluna menomante poi che molto ſara ĩdifecto del ſuo lume. Fredo e nel primo grado & tẽ pato intra humidita & ſeccheza: la corteccia ſua ſtiptica e: & la corteccia toltogli lodeuole nutrimẽto gienere. Ne enfiagione ouero uentuſita fa ſi come la faua & aduſo dimã giare buono e diſtate & nella calda regione.

Della ſpelda. capitulo. xxi.

La ſpelda conoſciuta e. Et le ſue maniere ſono che alcũa e piu graue & queſta e migliore : & alcuna e piu lieue & queſta e piggiore: laria deſidera come ilgrano & la terra: ma meglio ſidifende nella magra che non fa ilgrano & nella terra cretoſa: & iniſcoperto cãpo optimamente producie : & in que tempi ſiſemina chel grano & in quello medeſimo modo. Ma due corbe ne la biſolcha ſiſemiano cola due del grano una corba baſta cultiuaſi & mondaſi come ilgrano & meteſe incontanente dopo ilgrano : & i quel medeſimo modo ſitrita. Et poi chel lara partita dalla paglia per tre uolte con coreggiati ſibacte accioche bene dallereſte ſimondi: ditempera ta qualita e & acauagli & abuoi & a ſimili preſta optimo nutrimento: & ancora glhomini lo poſſono utilmente uſare: imperoche ilſuo pane temperato e & molto lieue: & impero ſe tre parti dispelda colla quarta pte di faue ſimiſchi della ſuperchieuole graueza delle faue : & della molta legereza della ſpelda ſiſa pã ne aſſai bello & buono & alla famiglia conueniente ma nel ſuo artificio diligentia ſadoperi. che di ſopra decto e nel pane del grano.

Della ſegale. capitulo. xxii.

Segale conoſciuta e & le ſue maniere piu cħ una. & aere comune deſidera no come ilgrano & il fredo. ſoſtiene ſi come alpi & piu toſto ſimatura . Ne boſchi delalpi ſiſega del meſe dimaggio & digiugnio tucti iramucegli degliarbori & ſechã ſi & poi del meſe dagoſto ſincendo no & q̃ſi tanto che ſono cenere. & i q̃luoghi ſiſemina leſegale che optimamente producie in quello anno: & poi ſiripoſa inſino aſepte anni & allora quella medeſima ſarchiagione da capo ſiriſa. Ma doue non ſono iboſchi lherbe colle ſue radici & con poco diterra ſitaglia & ſeccha ſarde nella cui cenere & poluere la ſegale poi nel decto tempo ſiſemina & poi octo anni ſiripoſa: & quello medeſimo poi ſiriſa dacapo: la terra deſidera aſciuta & ſabionoſa & nella graſſa & ſcoperto campo meglio ſi producie : & in queſti

tempi nequali:ilgrano si semina & piu conuenietemete sisemina quello pria che poi & una corba di seme basta e una biolcha : cultiuasi & mandasi comelgrano:octo di fioriscie apresso alfine daprile & nel pricipio di maggio neluochi tpati nelqle tepo toccarsi dal cultiuatore non si debbe:& inquaranta di di posto ilfiore crescie insino alla maturita: maturasi & mectesi inanzi chel grano:& battesi come il grão: la sua substantia etenace & uiscosa molto:& impero conuenientemente simischi colasagina & col miglio & colla faua & cosimili appane fare per gli lauoratori & p famiglia: imperoche congiugnie & fa tenere le paste di que pani che cotti nõ hãno tegnienza ma spezansi & tritansi la segale sola non susa se non rade uolte Auicenna dice chelle de la natura del orzo cioe freda & secca prima il nutrimento suo e minore chel nutrimento del panico: & la sua acqua spegnie lacuteza deliho mori & similmente la farina sua:& in sunum panno si pone per impiactro di quella & caldo & fassi di ql la cotta a modo come dabere temperato & con peccie & con colosonio sene fa impiastro sopra gliapostemati duri:& con sola crusca sopra gliapostemati calda.

¶ Della uecia. capitulo. xxiii.

LA uecia dopiamete usiamo ouero p seme da cogliere ouero acagiõe di pasto segare e iuerita optimo cibo acauagli & abuoi lherba sua el seme e da sarchiar del mese digenaio & di febraio non nella aurora quãdo larugiada e ma quãdo il sole selara beuuta:imperoche trouato e lauecia non potere sostener larugiada ma diuẽtare uana la sua uirtu.& ha la uecia qsta ꝓprieta uerde se con qllo che nella terra rimane il campo incontanente sari & con letame ingrassi la terra cosi lãgrassa ella.Ma segli siuerra le sue radici inanzi che la terra sari lhomore & toglie dal campo.

¶ Del riso. capitulo. xxiiii.

IL riso e caldo nel primo grado & seco nel secondo:& e in sua natura pesãte & dimora nella forcela del pecto:& ristrignie il uẽtre: & impero nõ e buono aquegli che hanno uentusita : ne a coloro che nõ smaltiscono tosto:gienera abõdanza di sangue & molto nutrischa & etheforo de palidi.

¶ INCOmincia il quarto libro delle uiti & uigne & della cultura loro : & della natura & utilita deloro fructi.

DI Sopra nellibro se
cōdo molte cose de
la cultiuatura & na
tura delle uiti decte
sintendono quando
dellanatura dele piā
te & delle cose communi alla cul
tiuatura de ciascuna generatione
de campi ingenerale parlare si dis
se:ma ora in questo quarto libro
della natura & cultiuatura della ui
te & delle uignie & dogni utilita di
fructo loro specialmente e da dire.

¶ Della uite che sia & delle uirtu delle foglie & della cenere & lachryme sue. capitulo. i.

LA uite apresso noi e as
sai conosciuta:ma nelle
fredissime regioni nelle
quali uiuere nō puo nō
e conosciuta:& impero diro che ne
alcūa humil cioe bassa a modo dar
buceglo molto torta & scabrosa ci
oe forata & che ha ipori latissimi
& grande midolla lata & intrisa:la
quale sanza potagine & sanza pa
li & sanza consiglio dalberi lunga
mente uiuere & conueneuolmente
durare non puo comodatamente.
El suo sugo e uno del sugo delqua
le si fa uino licore preciosissimo: le
folie della uite sono molti medici
nali:impero che le ferite mondano
& sanano: i aqua cotta il calore fe
brile generano elo[illegible] dolor de gliamen
to & il dolore del celabro maraui
gliosamente cessano:le pregnianti
aiutano: il somno prouocano: &
il celebro confortano & la gomma
sua beuta la pietra speza come di
ce Diascoride: questa rende acuta
lacispita delochi foglie a morsi ue
lenosi socchorre: & il uentre stri
gnie la cenere sua uale alle prede
cte cose cō sugo di rua & olio mi
schiato. Plinio inuerita dice che le
foglie dela uite iuitii del capo lieua
no: lensiagioni cessano: & con fa
rina dorzo lartetica curano:ilfluxo
con sangue molto aitano se illoro
sugo si bea daglinfermi la cortecia
dele uite & le foglie laride ferite &
il sangue ciessano & la decta fedi
ta saldan & sanano la cenere della
uite inconfanente la fistola purga
& cura il dolor denerui & leschia
ciature lor mitiga:e puncture degli
scorpioni & le morsure de cani cō
olio sana & la cenere della cortecia
per se ipeli perduti ristoro & mol
tiplica.

¶ Della diuersita delle uignie. ii.

DElle uignie sono diuer
se generationi secondo
diuerse & uarie cōsuetu
dini diregione: impero
che alcune cose sono cō cōsiglio di
pali et dipertice con ordine si fan
no et queste in duo modi. luno sie
che a ciascuno palo sia una uite et
cosi si fanno nele piu delle parti di
lombardia o di romagnia et i que
sto modo nell a soctile terra tre pie
di distanti luna dalaltra si piantano

per ciascuno uerso & nella grassa quattro : & nella mezana tre piedi & mezo in altro modo che una uite sopra molti pali & partiche si stēda: & cosi sono nelle piu parti della marcha dancona: & queste ī questo modo si piantono secōdo la cōsiderata grasseza ouero soctilita dele terre ī tal modo che tucto lospacio si possa conueneuolmente coprire & queste con marroni bene la cultiuano selle non siano a temolto & spartite. Alcune altre si fanno come arbucegli al modo principale lequali sanza consiglio di pali pmanere possono. Et queste inuerita o si fanno per certi tagli tanto intra loro rimosse che arare si possono & di diuersi seme seminare ouero da ogni parte si strecte che arare non si possono : & in questo modo siano distanti di tre piedi & meno & piu secondo che sia il suolo ouero lecto soctile o grasso in che si piantono. Et alcune fanno ilor tagli con pali & partiche ouero ī forma di pargolecti picoli che dalla parte dello stipite sono basse & alla oposita son eleuate & questel modo di modona & di molti altri lochi & maximamente in spacii dorti sobseruano: Alcune uignie si fanno cō arbucegli a questo formati per gli campi piu ouero meno rimosse secondo che magiormente o meno del uino ouero del panico ilpadre della famiglia desidera: ma un mezolano modo di distantia disedici ouero uenti piedi si prende: & questo modo maximamente appresso Milano & in quelle parti sobserua: & alcune si piantono nelle ripe de fossati quando si fanno: o per campi apresso di grandi arbori: acioche quegli che sono ne campi o nelle ripe si coprino & fructifichino. Et in questi modi in molte parti di italia sobseruano. Et ācora alle supradecte uignie che in ordine si pongono pali & partiche. Ad alcune altre pali o frasconi solamente ī loco di pali & sermenti in quatro parti ouero in due solamente per lungo si come parti che insieme tra loro si stēdono & legano. & questo modo apresso chremona et pistoia special mēte sobserua. et alcune sanza aiuto giacere si lasciano che per solo bisognio et necessita della prouincia e dafar et questo nemonti molto asciuti doue luue non si corrompono giacendo in terra ma da molto feruore di sole si conseruano.

¶ Della diuersita della generatione delle uiti. capitulo. .iii.

LA diuersita delle generationi delle uiti molte sono : impero che alcune sono molto fructifere alcune mezolanamēte alcune poco o niente: alcune molto temono lanebia et labrina: alcūe poco et alcune temono il seco et uēti et alcune q̄ste cose agieuolmente sofferono et alcūe son molto fecōde cioe abōde

uoli di fructo:& alcune poco: & al-
cune sono il cui fructo tosto si ma
tura: & alcune che tardi: & alcune
che molto il fructo suo nel fiore p-
dono:& alcune che nō si perde: ma
si difende: & alcune che agieuolmē
te da uenti si rōpono: & alcune che
fortissime sono accioche da quegli
agieuolmente si difendino & alcu-
ne temono le pioue alcune il mol-
to seccho: & alcune sono che han-
no spesso nodi & alcune hanno le
gemme per lunghi in tre nodi so-
no distanti: & alcune sono che fan
no ipalmi lunghi & grossi & alcu-
ne gli fanno picoli: & alcune gran-
di midolle fanno & alcune picole:
& alcune fanno le loro folie molto
intercise & alcune poco: & alcune
le fanno continue & ritonde:& al-
cune fanno luue bianche & alcune
rosse: & alcune nere & alcune fan-
no molti acini & picoli & alcune
pochi: & grandi: & alcune fanno
le granella callose & alcune le fan-
no morbide & alcune le fanno con
dura cortecia & alcune soctile & te
nero:& alcūe fāno le granella mol-
to belle & lucide & alcune scure.
Et alcune le fanno dolci: & alcune
le fanno agre: & alcuni fanno uini
da serbare:& alcūe che tosto si cor-
rompono:lequali tucte diuersitadi
agieuolmente uedere po lhomo ch
e a ueduto experto.

¶Delle diuerse maniere delle uiti.
capitulo. .iiii.

LE maniere delle uiti son
molte trouate & di quel
le di molti diuersi nomi
in diuerse prouincie so-
no appellate:Ma ipero che di quel-
le alcūe sono migliori & alcūe mol
to buone.Prima le migliori & dilo
ro le bone conditioni acontiamen-
te scriuerro & porro illoro nomi:&
poi breuemente diro dellaltre me-
no buone:acioche hauuta la cono-
scentia di ciascune: sappiamo que-
gli che uogliono piantare ouero in
estare le uignie & legiere le miglio
ri. Dico dunque imprima che glie
una māiera duue che sichiama schi
aua che assai tardi pulula. Et e una
uua biancha hauente il granello q̄-
li ritondi & fagli mezanamēte grā-
di & spessi ibotrioni cioe acini & la
foglia mezanamēte itercisa & i cia
scuno sermento anche nel uecchio
nati due ouero tre ouero quatro ta
lora cinque acini producie & tanta
e la dureza dellignio suo che iser-
menti non agieuolmente sipiegano
in quelle ingiu per lo peso delluue.
Onde oltre modo irami empie & lu
ua sua e molto uinosa & lucida &
tosto matureza riceue:eluino suo e
molto soctile & chiaro & couene-
uolmente potente & da serbare: &
matura & mixolana terra desidera
& montuosa & i quella meglio che
in alcuna altra fructifera se strecta-
mente sipoti:impero che lōghi pal-
miti colluue nutrite nō puo & que
ste uerso brescia & nelle parti mon

tani dimantoua maximamente susano. Et in specialita tralaltre oltre atucte inpiu degnita latengono: Et unaltra maniera che si chiama albana laquale tardissimamente pulula & e uua biancha pocho legnio habiente il granello & fa assai grandi acini & spessi & longhi & mezolanaméte fructifica & fa le foglie mezolanamente intercise: & isuo fermenti per forza del peso giu non si piegano tanta e la dureza del suo legnio: & le sue gráella al sole il piu delle uolte sicolorano & molto tosto la sua maturita sicõpie: & e assai dolcie in sapore ma la corteccia aspre & alquanto amara. Et impero meglio e chel uino diquella sene priema che asciarlo bollire netini lunghamente cosuoi fiocini. El uino suo e molto potente & dinobile sapore ben serbeuole & mezanamente soctile: & se un poco auaccio si faccia la sua uédemia meglio si serba il uino suo. Et questa maniera duue afrulli & in tucta roma gnia honoreuol uino e tenuto doue strectissimamente si pota: impero che con lunghi palmiti di poco ualore permane. Et e unaltra maniera duue laquale trebbiana e decta: et e biãcha col granello ritõdo picholo et molti acini hauente: nella giouentu e sterile et prociedendo ĩ tempo diuenta feconda facente nobile uino et bene serbatoio. Et questa maniera per tutta lamarcha specialmente sicommenda. Et e unaltra maniera che graga uiolata e decta che uno osso solamente ha nel suo granello & e chiarissimo: el suo granello e alquãto lungo & fa il uino molto chiaro & potente & dureuole: & dinobile sapore & odore: & qsto appresso cortona ouero ĩ quelle pti maxiamente e cõmendato: & e unaltra mãiera che da alcuni malixia & dalcuni altri faracla e chiamata laquale ha el granello biãcho & ritondo & torbido cõ soctile cortecci a che ĩ marauiglioso modo pesa: & in terra assai magrasi difende. El uino fa dimezana potétia & bõta & nõ molto soctile ne molto serbabile: & questo apresso buono specialmente in honore fitiene: Et e unaltra maniera che garganega e decta laquale e biancha & ritonda: & mirabilmente dolcie: chiara ouero lucida & di colore doro: & con grossa corteccia serbabile: oltre atucte laltre e molto abondeuole cioe femmina impero che la mascia niente uale icui granelli son lunghi & dicolore molto doro ma sterile e altucto. Et ilsuo uino e molto soctile & spendiente di piccola potentia & assai serbatoio. Et questo appresso buono & apadoua ĩ grande bõta e tenuto: Et e unaltra maniera che e albinaza che e biancha non lucente ma dimacchie piena & marauigliosamente dolcie: & e ritonda & iluino fa dolcissimo: & in alcuni anni e fertile cioe abondeuoli: & spesso sterile & specialmente se

strectamente sipota. Ma assai e ferti le cioe abōdeuole se cō lunghi pal miti silasci se questa in alcune con trade buona: & maximamēte albor go apanicale e tenuta. Et e unaltra maniera che sichiama buranese cħ e una biancha molto dolcie & bel li inarbori bene fructifica: & enne una che e decta affrigogna che nō e dilecteuole amangiare & larbori per marauiglioso modo e fertile & ipo speciale e nelluoco doue glhu omini entrano: & queste duo ma niere tra laltre dapistolesi son ama te. Sono ancora altre maniere du ue bianche dellequali alcuna adue gnia che appresso alcuni in grande honore sabio: ma appresso noi per diuersa ragioni ouero per pocheza difructo loro ouero che troppo il mollume temono meno buone per sperientia sitruouono & queste so no moscadelle liuatiche leq̄li optie sono damāgiare & inarbori. Ma in uignie spesse: & appresso laterra nō rispondono ala uolunta & greca & uernace che aduegnia che appresso noi uino buono facciano fannone molto poco: ebirbigoni: ecorrina & grapposas che buono uino fanno; & alcuni anni son monte feconde & grandi acini habienti. Ma quasi ciascuni anni difructo siristituisco no in fiore non facienti in alcuno modo molume: & sono alchune al tre maniere duue bianche assai bu one si come liuidella che buono & serberbole uino fanno: & molte cħ appresso pisano speciosamente si pi anta. & e unaltra maniera diuite cħ decta paterniga che grossi & spesi grapoli fa che molte uue producie & uino grosso per louerno dilecte uole: ma lastate non dura & questo per infinite uignie buono e tenuto. Sono altre molte maniere duue ne re che per uarie maniere ouero cō ditioni meno ree sapruouono si cō me pigniuolo che molto e amato appesso milāo sopra arbucegli ma presso anoi nō ben fructifica & so no albatichi coquali sitingono al tri uini che molto ilmolume temo no cħ sia dimirabile dolceza & bu ono uino faccino: ma impertanto sono quasi sterili & troppo ilmol lume temono: & leualmuniga & tu sca che molto nere sono & meglio legano che inanzi atucte altre ma niere dinera: & alcune maniere du ue saluatiche che labrosce si chia mono dellequali alcune sono biā che: alcune sono nere: & molto fan no picole granella & sopra arbori & sopra pruni uerdi per suo natu rale consentono & non si posono: ma se si potassino & per cultiuatu ra si dimesticassino igrapoli sarebo no magiori e igranelli mezanamē te grossi & q̄ste che nere sono tin gono iuini & thiariscono: ma inte re o con raspi stopicciare sipongon neuasi & nō gitiano ilsapore del ui no: & quelle che bianche sono chia rificano & purificāo iuini bianchi. Sono alcune maniere duue grosse

& dure che si chiamono pergule o-
uero brumaste dellequali alcune
sono bianche: alcune sono nere: al-
cune sono rosse. Alcune hāno igra-
negli ritondi alcune lunghi molto
& alcune mezolanamente lequali
speciali nomi nō hanno: & di quel-
le alcune si maturano tosto & alcu
ne tardi: di queste da eleghiere so-
no quelle che piu piaciano a man-
giare impero che per altro non si
piātono conciosiacosa che di quel
le uino non si faccia: ma molto si
contengono affarne agresto quan-
do sono acerbe.

Dellaria che si conuiene alle uiti
& delsito delle uignie. cap. v.

IL cielo di mezana quali
ta caldo anzi che fredo
essere de secche piu to-
sto che ibroso cioe neb-
bioso ouer aquazoso. Ma inanzi a
tucte le cose la uite le tempeste &
uento teme: ma aquilone leuite nō
le lascia fecondare ma austro inue-
rita le fa nobile. Et impero nellar
bitrio nostro e piu diuisiōe ho che
del uino habbiamo piu ouero mi-
gliore. Del sito delle uignie anco-
ra e dasapere: impercio che icampi
damonti rimossi: & le ualle non ac
quose piu largamente uino danno
icolli e cāpi cioe che sono loro p-
ximani & che loro natura hanno
fanno uino piu nobile. & impero
e dasaper che ne lochi freddi & ne
monti dal merigio le uignie dapo-
re sono et nelochi caldi dallato del
septentriōe ne temperati lochi dal-
le parti dileuante: et ancora se ne-
cessario sia daponente accioche p
questa industria lauanzāte qualita
si temperi ilochi spesseuolte la na-
tura delle uiti mutano. et impero
delloro generationi conueniente-
mente saconci: adunque impiano
loco lauite poni laquale la nebbia
sostiene et labrina. & ne colli quel
la che alla secheza dura & auenti.
Nel grasso campo quelle che sono
sottil ouero infermicie & le fecon-
de nel magro leferaci cioe abonde-
uoli: nel fredo et nebioso qlle che
diuerno con tostana maturita per-
uengono: ouero quelle che intra le
caligini piu sicuramēte fioriscono:
nel uentoso letenaci a rōpere. Nel
caldo quello del grane lo piu tene-
ro et humido: nel secho quelle che
le pioue sostenere non possono: et
accio chio molte cose non dica da-
elegiere sono generationi che per
professione de uitii soi incontrari
lochi amano in quelli nequali du-
rare non poteuano nella piaceuo-
le sanamente regione et serena sicu
ramente ogni generatione riceue
ra. Il sauio homo le prouate ame et
acotali lochi lemandi che sequita-
re possino quelle donde si togono:
et cosi ciascuna seruera il suo me-
tito.

Della terra conueniente alle ui-
gnie. capitulo. vi.

LA terra da porre uignie ne troppa spessa ne riso luta:ma piu presso riso luta essere deene soctile ne lietissima ma alieto proximana: ne campia ne diripinata:ne secchа: ne uliginosa cioe nebbiosa:ma uno poco roscida:ne salsa ne amara il quale uitio di sapore corropto iuini contrista; il tufo et glialtri piu duri oue per gielo si rilasciano:et al sole bellissime uignie fanno: ne rifrigerati lastate ne radi et dhomore ritenuto. Ma nellasciucta giaia & petroso campo & noueuoli pietre se ben tucte qste cose ale grasse zolle simischino & se una pietra silicie intorno alla terra socto posta impero che fredde & tenace leradici distate homore hauere sete non sostiene. Anche iluochi aquali laterra dellalteza demonti rouina ouero leualli allequali ifiumi lasciono terra:largillosa terra e cõueniente: ma largilla sola grauemente inimica. Il necto sabbione & roso utile e allaquale forte terra e permixta. Il carbonchiuso terreno se non sileta mina bene nella rossa malageuolmente sappigliano leuignie aduegnia che poi in lei sinutrichino:ma lagenerati͠oe di questa terra e molto alloperare inimicha:impero che per poco humore ouer sole ouer tropo amolla ouer tropo siecca. Et impero maximamẽte utile terra e che intra tute le trope smisurate tẽperamento tiene & cosi proximane saranno alrado come allo spesso:lu tile terra alle uignie p questi segnia li si conosci:se dicolore & di corpo rado in alcuno modo asciuta e & che la uirgulta che pducie lena sia necta & fructeuole:Et con assai figliuoli mectente sia si come per saluaticho ouero pruno rosso & simil di questa natura ratorta ne debolit ne schabiose:ne magre di soctiliezza:iferme piãte generi apastiare irozi cãpi:ouero maxĩamente saluatichi elegiamo: Vltima e la sua contraditiõe nellaquale furono uignie uechie nellaqle se necessita cõstrigniera prĩa cõ molte arationi sexerciti:acciochе spẽte leradici della primaia uignia & dogni suo legniãe & cosi losqualore caciato lãno nella uite sicuramẽte si possa ĩducere.

¶Della pastinatiõe della terra da piãtare le uiti cioe lauignia. ca.vii.

DEl mese disеptembre ouer doctobre neluochi aridi:di febraio & di marzo neluochi humidi. Fare side ilpastio ouero laculturа doue lauignia sidee piantare che intre maniere sisa:ouero che la terra sia tucta cauata ouero con solchi ouero con fossateli tucta la terra si dee cauar doue la terra e non monda: accioche di saluatichi ronchi & radici delle selue & dellherbi noceuoli gli spatii si liberino ma doue son monde lenouali fossi pastiniamo ouero con solchi:impero si come in tutto glispatii pastinati pon

gono & fannosi solchi di longeza lequale uorrai & letauole di latitudine di tre piedi ouer di quatro: & dalteza dun piede neluoghi humidi: ouero di due neluochi secchi. Et dipoi se comarroni per glhomini la uignia e dacultiuare solamente alla cruda terra lelasciamo impero che laltro secchо impresso cioe posto ataglio delle uiti tre ouero q̃tro piedi sia rimosso cioe tre nella terra soctile & quattro nella terra grassa & tre & mezo nella mezana terra. ma se darare son leuignie di cinque ouero di sei piedi gli spatii che non sono dacauare immezo: i mezo si lascino: ma se fosse fare ti piaccino tanto lesa longhe quanto le uiti deono essere distanti cioe rimote accioche in ciaschuno capo delle fosse una pianta si põgha: ma possonsi aconciamente isolchi fare distanti in tre cotanti che la uignia spessa finalmente essere debba. Et in ciaschuno solcho le piante il doppio piu spesse che esser debano porsi & cosi illoro tagli colle marre ꝓcurare: & gli spatii pet tre anni ouero per quatro ararsi & congienerationi di semi seminarsi. Et quando uederai che sieno cresciuti luna attrarrai daman dirritta laltra damã mãcha & damendue uiti fare una. Et chosi lo spacio tucto empiersi le fosse non sieno intucto oltre adue piedi per alto cauate accioche quelle che porreno ouero piantereno ꝑ freddo isermenti periscono: della latore le fosse ughualmente siano tagliate accioche la torta uite non pisca & acioche dalla forza de ferramenti quandi ilcauatore fichera ilferro non loffenda. Ma ogni pastino sisa dalteza didue piedi la terre sicaui: nelquale siguardi perche la cruda terra per ochulta frode ilcauatore non uichiugha: laqualcosa per gli spacii che fichauono lighuardatore con una uerga lapruoui nellaquale ilmodo e dela predecta alteza disegniato. Et le radici tucte & purgamente tucti maximamente dipruni & di felci di sopra tornare faccia: laqual prouidenza i ogni generation dipastino in ogni luogho e daobseruare. Possonsi ãcora conueneuolmente fare le fosse picole & strecte & conuenientemente profonde per dunque le uiti pel campo tutto perpetualmente stare debbono: secondo che pertucti ilauoratori sperti dibolognia & molti altri luochi sobserua. Possonsi ancora fori in terra fare dunque la uite & da piantare gliquali cõ un palo susano di fare: ma meglio e che si facino conunsora terra; che uno strumento di terra primamente nel lordine della natura trouato colquale la terra quando bisognio ꝓfondamente si fori & la terra fuori simena ne non siritiene alle pareti del foro si come nel ficcamento di deboli radici simpedischa. Et questo con picola faticha si compie sel campo non fussi gia pietroso oue

to saxoso. Il luogo inuerita che da pastinare prima da tucti impedimenti et darbori siliberi accioche laterta cauata per lo continuo calcare non siconsolidi. Quello inuerita cō sperimente continui prouato alla uite meglio peruenire. Se ouero incontanente che la terra e cauata o uero non longamente inanzi siponga quādo lenfiature del pastino nō ancora rasa data la terra socto seghi et questo nesolchi et nelle fosse e prouato.

Quādo imagliuoli sidebono corre et come serbargli et portagli alle parti remote. capitulo. viii.

LE piāte delle uiti che magliuoli son chiamate coglier side bono quando piātar sidebbono. Et ancora inanzi corgliere si possono se bene si serbono. El migliore corre e del mese doctobre quando parti delle foglie sono cadote. et pte ancora senetengono in su le uiti. Allora il calore naturale e neramima quando tucte le foglie saranno cadute et soprauenuto il giel grande nellaria allora irami dal suo calore naturale priuati sono ilquale per lo freddo dellarie si rifuggie alla radice et alle calde interiore della terra per laqualcosa cotali piante malagieuolmente sappigliano. Et impero il tempo di marzo nelquale gia ilcalore et lhumore arami ritorna si che le loro giemme cominciano angrosare: allora e optimo acorre le piante: per questa ragione delle piante e daeleggiere ragione dimolti modi. Et prima inuerita dicotal terra torre si debbe che nō sia molto piu grassa che quella doue piantare si debbono ma sia ughuale o uero piu soctile impero che se dalla grassa terra alla soctile sitrasponga utile essere non posson se con letame spesso non saiutano. Anche daeleggiere sono isermenti della uite delluogo mezano & nō della somita ne delle parti disocto & dicimque ouero di sei gemme dispacio al uecchio procedente imperoche nō cosi agieuolmente traligniono ouero si partono dalla sua generatione quelli che dicotale luocho sicoghono. imagliuoli della parte di sopra schifiamo & ancora isortali iquali aduegnia che diluogo buono nati siano nientedimeno mancano del beneficio della abondanza. Il pampāo ancora che del duro nascie aduegnia che fructo faci per fructifero non si ponga nel suo loco diuenta fecondo dalla madre ma translatato ritiene uitio disterilita ilquale dalla conditione del nasciere riceuete. Prendasi ancora da uite feconda & non stimiamo quegli bracci esser abōdeuoli che una uua o due producono mache di molta abondanza si pieghono. ipoche la feratie uite puo inse hauere delle piu abondeuoli materie: Sia adunque in questo segnio dabondanza se in alcuno loco duro fructo fata & se con

fructo empiera irami da ogni parte pièo & questi segni proprii nella uēdemia e dauedere. Afferma inuerita collumella in uno anno ueder della fecundita non potersi. Ma in quattro nelquale numero si conoscie lauera generosita de magliuoli ouero surcoli. Di piantare nouelli palmati desicogliere che del duro in se niète habbia & del uechio sermento imperoche questo spessamente si corrompe & impucolisce: la misura del sermento duno bracio secōdo palladio essere dee: ma me pare piu lungo esser douere & quello deramucegli & uictici sidee purgare. Daseruare sono le piātе delle uiti in tal modo che diuento ouero di sole nō siriardono: ne i alcuno mō soffendono & maximamēte socterra insino al mezo mese si se si debō seruare pochi di ma se lungo tēpo seruare gliuorrai fia di necessita & maxiamēte atēpo molto caldo & maxie infino alla sōmita coprire sidebono cō terra molto trita: ital mō che la terra dentro & disocto ifino alla sōmita ciaschūa pianta ricopra ouero tochi che se quelle traportare uorrai alle parti molto da lungi cōpaglie molli & lotose polle piante optimamente si porano & con secha ouero stuoia che meglio rauolte strecte sileghino cō capo piu grosso colle decte paglie & diletame coperto: & quando si portano quanto si po dal sole si difendino & da uenti. Ma se molta fusse lasecheza dellaria si posson ultimamēte icapi piu grossi ne lacqua tuffare & cosi disposti per molti di portare si possono & tenere sanza lesione.

¶Quando & in che modo leuiti son da piantare. capitulo. viiii.

NEl tēpo diseptembre o daprile nelochi fredi le uignie sono da piātare: ne tēperati del mese doctobre & di marzo: ne caldi del mese dinouembre & di febraio in tal maniera che in tucti edecti lochi se humidi e campi o inchineuoli sarāno dopo il uerno spiantano: acioche il caldo naturale per copia acquosita delluoco & ancora & del uerno non si spengha ma se ilochi aridi et montuosi sieno: dapiātar sara non inanzi al uerno: acioche la superchia secheza de lochi alle piāte per lhumidita del uerno si temperi: ma nelochi temperati inanzi al uerno et poi conueneuolmente piantar si possono. Anche da porre sono leuiti ne piaceuoli di et tiepidi: cioe quando il suo lo temperatamente e humido ma piu tosto arido che lotoso. Quando la uite si pianta nefori de pali grossi ouero inforo dellostrumento che forraterra si chiama che molto meglio due sermenti nella parte disocto tritamente tagliati al foro si mectino et sabbione ouero terra asciuta et trita infino al mezo

loro si põga et poi creta ouero terra quiui siriempia:o uero in picole fosse conuenientemente profonde si ponghino et allora torte si ponghino cocapi delle piante da lungha posti nelle parti disocto et nel sommo presso alsegnio posto colla fune ꝓportionalmente posta da ogni parte conueniente:et con terra trita mezolanamẽte sopra sinduchi et calchi. Et il capo del sermento quãdo si pone da torciere non e ne da tormentarlo innïun modo:et quella parte onde la radice sispera a niuna ingiuria si socto mecta due gemme feconde rimangono sopra terra ne attuffata al tucto colla piu fecunda parte sopra terra. Et quello che sterile presso si lasci doue grassa e la natura de magiori spatii lascieremo trale uiti cioe di quatro piedi:doue soctile et strecta di tre piedi: doue mezana di tre piedi et mezo. Et ancora non e solamente duna generatione diuiti ogni pastino porre acioche lanno iniquo ala generation dela uignia ouero della uendemmia ogni speranza toga:et impero da quatro ouero cinque generationi di nobili sermenti porreno. Et bisognira maximamẽte le generationi atauole disporre et cosi delle diuersita delle generatiõi distrumẽtare poste potra quella degliopari minori nũero cõpiere et a grado a grado quelle che piu tosto simaturano prima si riporre: puo quelle che piu tardi et meglio di puro sapore sanza lotamẽto daltra generatiõe ciaschuno uino serbare:et se questo ti parra malagieuole non altro insieme che quelle che di sapore et fiore et dimaturita siconuenghono. Nelle fossi grandi et late si come la distantia delle uiti essere dee per cantoni quattro le uiti disponi et uin accia come dice collumella cõ letame mischiata insiemi spargietassi:et se soctile terra sara lagrassa terra mecterai nelle fosse:ma se sara molto cretosa mischiaui sabbione. Ma se al gusto ti dilecta dauere la piãta dinobile uite prima nel seminario nutrire douerai onde radicata si trasponga alla fossa allaquale larbero e congiũcto nel seminario inuerita del uerno dello spatio nella distantia ítra se isermenti disponi:et quando saranno auanzati quinci dopo duo anni radichera la uite et larbuscula si trasporra lequali quãdo leporrai nelle fosse aciaschuna materia leuerai perporatione ogni cosa che cattiuo fusse racorciate anche leradici se alcũa nauessi che guasta fussi. Nella fossa inuerita adarbusta fare due uiti radicate porrai et guarderai che intra loro nõ si tochino: et quelle uiti agli lati della fossa dirizate congiugnierai. Varro afferma la fossa il primo anno non esser dacompiere laqualcosa fara lauite piu alta fondare le radici. Ma questo illaride prouĩcie fose siconuersa:ma allumide inuerita cultiuata

infracidera per lomore riceuuto se la terra incontanente non siraguni. ma larbusta colui che fa le piãte de gliarbori diqueste generationi põga: ouer se alcampo basta labondãza di queste cioe olmo oppio. salcio: pepulo: frassino: ciriegio: nocie: pruno: simile &. Ma salice & pepulo ne loghi humidi solamente usar possiamo ma daltri tucti luochi & ĩquesti o neglialtri luochi usare potere diqueste generationi tronchi: radici ouer saltio: ouero pepulo sanza radici. Apresso della fossa della uite ordinare siconuiene: nella fossa della uite del larbore sia di sei piedi ouer didue dispatio rimossa dee essere: impero che allarbor troppo proximana o ella sara appressata dellarbore. unaltra cosa del trasporre della uite per ingegnio fare sipo diuimini fare una picola cesterella allarbore o alla pergolaria: & quella porre ala mezana parte si chel sermento pussi pel mezo della cesta & empi la cesta de terra & q̃lla porre ouero fermare nelluoco el quale sermento il secondo anno sitaglia disocto alla cesta & la cesta si porta alloco doue piantarla tipponi & quiui con quella medesima ciesta sisocterra presso alla maritande radici dellarbore & questo sisa sanza nessun dubio. Et ancora si fanno gabbie dintorno accioche resista allempito desideroso delle capre & allarbore suo silegha ma quãdo gli arbori delle ripe diuiti armar desideri optimo & agieuoli e uno solco nella ripa fare & quiui spini: pruni & bacconi mischiatamente porre & fossato cauato laterra sopra inducere & cosi coprumi sarma il cãpo & per quegli leuiti nouelle sicuramente saranno. E ancora optima generatione delle prouinciali uignie che si fanno colle uiti come arbucegli stiano lequali inuerita si piantano come queste che ĩ ordine sidisponghono: & queste inuerita adogni parte sapiantano ughualmente ouero un ordine solamente seruano dallaltro proximano si come piace rimosso ma in queste sola una pianta nella fossa si pongha che se in ciaschuno luoco doue sene ponghono & quando saranno appresse la piu debole sitogha uia accio che una sola rimanga. Et ancora dasapere che la natura della uite il cielo & la terra mantiene: & se legenerationi conuenientemente saconcino. Et impero nelle loro piantagioni maximamẽte daseruare sono quelle cose che disopra dixi quando dellaria & del sito delle uigne parlai.

¶Del propaginare & rinuare leuiti & uignie. capitulo. x.

IL ꝓpaginare alcunauolta nelle uignie agliarbusti sisa: Nelle uignie alcuna uolta si propagina no neluogho uoto doue lauite se

condo lordine dee esser. Alcũauolta nelluocho dunaltra che difamata generatione sia il sermento della nobile uita si propagine: & alcuna uolta per la circunferenza e menato: accioche lauignia acrescimento habia. Et inuerita o al primo modo allo ordinato luoco simena & incontanente chel sermento e sufficientemẽte lungho ouero subcessiuamente per gli anni doue mãca la sua lũgheza e quello medesimo da guardare e in ogni propaginatione: ma se nelluoco della diuellenda uite la propagine simeni: ouero questa incontanente si fa o il primo anno per un piede presso allauite dalleuare si mena: acio che habia aiuto della uite che sidebe tagliare il fructo dellanno primaio: il sequẽte anno lieuemente nel luoco prima dischadicato si traga: ma quando si mena agli arbori ouero arbusta per un piede almeno dalarbore si facia rimossa la propagine: ma in tucti iprenominati modi illetame alla fossa sopra terra intorno alla propagine si pongha: impero che per soperchio calore deletame sindebolirebbe: & arderebe se gli non sara si maturo chel calore delletame sia exaltato cioe sfumato. Et e dasapere che ledecte propaginationi si fanno ouero nel cauamẽto di tucta la uite che si propagina: ouero compiagatura & atufiatura del sermento che a modo dareo sopra terra si lasci & laltra parte della uite nella fossa che se questo si fa dopo idue anni siricidono: ouero dopo itre anni ilquale piu sicuro per ladeboleza delle radici di due anni che la uite spesseuolte non conuenientemente diffendono: lauecchia & antica uite & che tropo lungamente produce ibructiferi palmati sirinuoua per studioso cultiuamento ne cõueniente tempi a quella posta aproximatione diletame o di sermenti o di sabbione in loco molto cretoso ouero di creta in terra molto sabbionosa & per strecta potatione o tagliamento facto nel loco dello stipite necto & sugoso. Collumella dice che selauite del pgoleto ouer darbusto che diutero tronco nella terra robusta strectamente si poti: & scalzata dintorno si letamini & tra terzo el quarto piede a terra con uno punctone si ferisca che sia acuto & che la fossa frequẽtemẽte si commoua di quel loco & molto germugliamento pduce nella primauera & la materia della uite fende & cosi siripara la uite: ma sel troncho tuto e di tropa uechieza corropto del mese di marzo preso alla superficie della terra ouero poco socterra siricida: accioche isurcoli nelo assigniato logo rinati q̃lla medesima uite si rinuoui: ouero quãdo lauite che sola e troppo di lungie pducesse fructifichi palmiti impero mecteranne uno rimosso dalla uite: & entrando quiui enterra eschane appoggia

to alla uite et dopo idue anni si ta/ gli lemadri leuiti uignia o tucte lo deuoli son diloro generatione et al lora sifaccia si come di ciascuna e decto disopra proximaméte decte ouero tucte sono ree per laqual ca gione niuna cosa sara miglior che quella uniuersalmente diuellere et sufficientemente di uecchie consu/ mate radici quelle dacapo ripianta te. Ma se alcune uite sono buone alcune ree insino alle radici extirpa te le ree et apposti ipali in ogni luo ghi nequali leuiti sidesiderão quel/ le uiti che lasciate sono in tal mani era sicauino che ageuolmente cori care sipossino et si socterrate che in due ouero in piu parti secondo ilbi sognio et la possibilita diquelle cia schuna si distribuischa et due pal/ miti alpiu in ciaschuno luogo con due gemme lasciate sopra terra:tu/ cto laltro sitagli et aciaschuna uite diletame alquanto siponga. Et nõ e datrapassare che denuoui palmi/ ti tanto diciascuno socterra dame/ ctere e che le radici in luogo conue neuole nuoue mecte possa peroche quelle che neluecchio segli non e quasi nuouo ageuolmente non na/ schono che se alcuno luogo riman ga nello quale non si possa alcuno palmite producere a quello da alcu no luogo trasportato nuouo palmi te uisinduca. Et ancora ogni ꝓpagi natione fare sipuo del mese difebra io o diremo pria del mese doctobre et dinouẽbre et difebraio et dimar zo. quando la terra non e si molle che aconciamente tractare non si/ possa et lesue parti conminuire et non e si dura che troppo alcauare resista ma netroppi acquosi luoghi dopo il uerno et nefreschi ianzi al uerno meglio la propaggine sime/ na:ma in questo modo che nel pia/ no soterra un piede et nechinati et rouiosi insino adue piedi lauite sa/ tuffi ouer datrarre satuffi ouer per auentura quella che sisa inanzi al/ uerno per tucti iluoghi e migliore. ma impertanto negliacquosi la ter/ ra intorno aquella ben sidisponga imperoche cole radici daffermar la uite soterra si come dice Palladio quando a profferendi palmati quel la la sollicitudine non ꝓmuoue.

¶ Dello inestamento delle uiti. ca/ pitulo. .xi.

LE uiti sinnestano o in ui ti o in arbori & lo inne/ stamento nela uite i due modi conueneuolmente fare sipuo nel troncho & nel palmi te:lo innestamento del troncho sisa in questo modo. Elegasi il troncho da innestare tale che sia saldo & ab bia habõdanza dello alimento del/ lo humore: & che non sia dalcuna uechieza o daltra ingiuria lacerato si seghi & ricidasi appresso aterra o infin dun mezo piede infra terra:i/ po che sopra terra piu malagieuol/ mente comprende. Varro dice che la uite dainnestare segar si debe tre di ianzi che sinnesti accioche mol/

to honore in lei dischorra ianzi chɘ sinnesti: ouero che poco piu giu chɘ lo innestato si taglio accioche lhumore ueniente discorrere possa. Et i surculi dainnastare siano sodi ritõ di colle giemme spessi & piu oculati dequali al piu tre'o due nel nesto silascino. Adunque radisi il sermento amisura diduedita siche dalluna parte sia lacorteccia: ne non sostenere che sidiuida la midolla ma liuemente radi siche la taliatura si possa sensualmente nella puncta riuscire: & la parte della corteccia & la corteccia della noua madre sacconci & linfimo occhio sisifichi che altroncho giuno sacosti: ilquale occhio dee reghuardare la parte disuori: poi sileghi come neglialtri innestamenti & serrato con coprimento alcuno dauenti sa & dal sole sidi senda accioche questi non la percotino & questo non lariarda. altrimẽti ilcalore del tempo della legatura enterra se con alcuno panicello nõ sicuopra imbagniato disoctile homore nellora del uespro & con questo alimento la forza del cielo abbruciante saiuti: Puossi ancora alcuna cosa del uecchio col nuouo conueniẽte inestare: quando dunque il germuglio comiciera acrescіere da iutorio dicanne ouero dipali sidee legare acioche alcuno mouimento lafragilita del sermento procedente non spezi & con leggiere uinco & non strectamente sileghi. Accioche legiouaneza del tenero giermuglio per lo modo strecto non sisecchi: se infra laterra innesterai quella a bñficio di congestione raguna:

¶ Altra maniera da innestara. capitulo. .xii.

ALcuni anche nella uite o uero in ramo di due anni o di piu tempo innestano ilsulculo lungo un poco del uechio hauente & del tronco grossitudine hauente: & ancora ughuali & insieme ciaschuni giuncti aschisa ouero come disopra e decto apparechiata & per la leggie delle propagini seruata nel palmite. Ancora lo innestamento sisa in due modi & luno inuerita che e migliore: & che ilnuouo sermento alnuouo per fessura sagiungha iltagliamento diciaschuno in quel medesimo appresso la giẽma facto alluogo & lalegatura con pezolla di cera imbagniata & di morbido uinco & poi dargilla conueniente soctoposta: laltro modo che la giẽma della uite sitagli insino alla midolla facta la tagliatura ꝓfonda & trauersamẽte ciaschuno piegato: o altrectãto della giemma dellaltre uite sisoctigli & neluogo della prima siponga & faciasi insieme legamento si come nellaltre & allora fa pro & fructifica uino experto. mo fermo se in fino alla midolla lauite picola col suchiello hauere forata & quiui ilsurculo conuenientemente alforo un poco raso hauer facto &

esserfi appresso non tagliata la uite laquale inuerita se si fenda dee meglio apigliarsi. Et e unaltro modo optimamente permanente che si tagli la innestanda uite tortamente infino alla midolla ouer presso a quella intanto che un conio di due dita propriamente uisi possa infra mectere:& allora il surculo o uero nesto di due giemme un poco hauête del uecchio infino alla midole raso dalluna parte si che la fenditura in acuteza uada,& preparisi in tal modo chl meglio sighuali alla parte difuori rimossa la cortecia si in prima o uero si cômecta nella fessura & leghisi & terra creta itorno posta con una pezola disopra si cuopra p quatro dita ouero in quel torno la madre disopra innestata sia fessa: ne sopra lei ouero disocto si permecta alcuna cosa pululare & fassi qsto innestare conueneuolmente dunque uorrai sopra terra nella uite non uechia & i luogo necto & sugoso:possonsi intorno alle uite piu nesti conueneuolmente innestare & optimamente peruiene se solamente finesti il surculo cioe marza:& se sia duna medesima grosseza col troncho sara meglio che essere possa altrimenti con una parte della cortecia da lacqua.O uero secôdo uarrôe faciasi aguagliméto delle midolla. Lonnestaméto de gli arbori si puo fare in due modi & in uno inuerita che la uite si tragha per lo ciriegio o uero per altro arbore cha un tempo con fructo de larbore si maturi lu ua.Ma laltro che sinnesta nel arbore si come ogni innestaméto indissimile si fa alcûa uolta: & il prío modo e chl si piáti la uite allato al ciriegio o uero a laltro arbore o di pieri o di meli perforansi idecti arbori & per lo foro la uite si trae & quando sara cresciuta la uite & larbore si chl loro legniami sieno ragunati: & in modo che nô uapaia alcuno mácamento di coniûctiôe. Allora si si taglia la uite daparte dala radicie si che nô si nutrischa se nô per la radicie dellarbore & allora si matura lu ua cô fructi di quel arbore:innestasi anchora nel arbore dellolmo:& forse in alcuni altri secôdo Columella si come nel trôcho del arbore gallicha insino alla midolla si perfori con uno succhiello & quiui si fichi il surculo della uite secôdo il modo che e decto in cômune quádo dello innestare parlai. Fannosi anchora gli predecti innestamenti ne luochi caldi del mese di febraio: ne freddi di marzo quádo le uiti non acquate sono:ma spesso lachriman p humore aduegnia che facte nel têpo che lacquose uersano le lachrime o uero poche láno lasciate ipampani. Alcunauolta innestate sappigliono possonsi anche fare del mese di magio & di giugnio gia consumate le lachrime se ipalmiti da inestare nel luoco fredo & ombroso da pululare saranno preseruati. Anchora altro modo colquale la igniuda gem

ma nelloco dellaltra cō mele: o con alchuna altra cosa si pone dalcuni uulgarmente decto nolponga: che cōciosiacosa che in niuno modo ap prouare la nostra ragione naturale per la molta teneritudie della gemma non e ueduta. Ma uno frate minore maffermo che del mese daprile quando le piccole foglie delle uite incominciano ad aprire che prese la sommita della giemma rimanente le foglie piccole con alcuna concauita & in quello luoco pose unaltra giemma simigliāte freschissima daltronde tolta con molle letame di bue & sanza alcuno altro aiuto salleuo & impero prouare si puo aduegnia che paia contra a naturale cagione posta da frate Albertone. Ma Catone scriue che lo innestamento della uite uno e per la primauera: laltro quādo luua fiorisce & quella per mezo fenderai per la midolla & in quella isurculi aguzati infra mecterai: & infra mecterai la midolla con la midolla comporrai. Laltro innestamento e che se la uita e tocca di ciaschuna uite tenera agiungierai tortamente intra se la midolla colla midolla collibro legato. Lo terzo innestamento e fora la uite che inesti & mecti in quella due surculi duna gieneratiōe come tu uoi inframessi torti constreti alla midolla & farai di questi la midolla colla midolla coniungierai & strignierai quella che forerai luno da luna parte que surculi farai & sieno lūgi due piedi & q̄gli della terra trarrai & ripiegato il capo alla uite: la meza uite cō legāi in terra ficcherai & di terra coprirai: et tucto q̄sto di loto ī pria uncto & legato & co[...]to a un medesimo mō cōe gliuliui. Io ancor unaltro īnestamēto di uite spesso ꝓuai & q̄llo trouai īfallibile & sicuro dalla pululatione & dalla offensiōe de cauatori: & q̄sto īnestamēto ī q̄sto mō fare dei: prēdi il palmite nuouo & lūgho hauēte q̄ttro dita ito dināzi dallanno & rimuoui la meza ꝑte del uecchio infino alla midolla & q̄lla rimanga salua nella parte dānestaī & da laltra meza del uechio fa un conio lungo tre dita cioe īsin al palmite nuouo & quiui si faccia una cochetta & qui anchora il conio ben forte permanga tagliato non dalla parte della midolla: ma dallaltra solamēte & facciasi ben acuto poi fendi per mezo lo stipite che si dee īnestare di quella medesima grosseza se esser ꝓuo & se nō sia piu grosso un pocho & della parte hauente men della midolla si tagli la quantita dun dito grosso & nella fessura ficha il conio acioche lachochetta fortemente saccosti al capo piu corto dello stipite fesso & glialtri duo capi uguali dentro siano alquanto oltre al nuouo si che il uinculo possa strigniere luno & laltro capo del uechio sermento aghuagliato & poi lega strectamente col uinco fessa tucta la fessura: & in quel modo potrai due ouero tre

ouero piu bracia di uite:tucti gli al
tri tagliati & poi tucta la uite inne-
ſtata atuffa in terra & tanti ſolchi
in quale parte uorai farai quãti bra
ci ſono inneſtati:& incieſchuno ſol
co nel luoco ouero ne luochi doue
iluochi inneſtati iuncti giaceranno
una picola foſſatella farai nellaqua
le tucta la iuntura dello inneſtato
ſi laſci & colla terra coperto diſo-
pra con ipiedi ſoauemẽte ſi calchi.
Et oltra a una ſpanna almeno il ſer
mento diſopra ſi lieui. Anche ſi po-
tranno iſermenti nuoui nel nuouo
ſermento & nel uecchio per luſato
mõ cõgiugnierſi & ĩ q̃llo medeſimo
mõ ĩ terra atuffarſi : ma e biſognio
che la iũctura di cãna feſſa ſi fermi
acio chinãdola agieuolmẽte ſi rõpa.

¶ Del potare le uiti. capi. xii.

NE luochi caldi del meſe
doctobre nouẽbre & fe-
braio & marzo iſino ch̃
leloro giẽme ſacreſchi-
no giuſta potatione delle uiti ſi fac-
cia:ma ne freddi del meſe di febra-
io & marzo ſolamẽte:ma ne tẽpera
ti nellũo & nellaltro tẽpo fare ſi po
ma piu conueneuoli ſara ne mõti le
uignie che ſeptẽtriõe o uero la pte
docidente raguardano nel tẽpo del
uerno potarſi: laltra parte cõtraria
di piu humili parti ſi ricida nel tem-
po dellautumno:impero che i cota
li luochi & ne caldi la forza delle
brine & la natura nõ ſi ſa: ma ſẽpre
ſecondo Palladio nella potatione ſi
ſforzi ch̃ la uite ſi faccia nella gam
ba piu robuſta acioche delle debole
uiticella due duramenti ſerbiamo:
laqualcoſa inuerita li experti pota-
tori del noſtro tempo alle diſordi-
nate & abactute uignie non obſer
uano dicenti meglio eſſere li ſtipi-
ti della uite rinouaſi
ſpeſſo. Ma da taglia-
re ſono imortali in-
torti deboli & ne ma
li luochi nati ſermen
ti. Et il ſermento che
intra due bracia e na
to ſi dee tagliare che
ſe per graſſeza qua-
lunque braccio ade-
bolire a quello brac-
cio tagliato ſucceda:
ma ſara optimo nel-
la potatione il ſer-
mento in giu in buono luocho na-
to della uite per cagione de ripa-
rare ſempre difendere & a una oue-
ro due giẽme laſciarlo : ma ne logi

lieti & humidi sara licito di piu inalto la uite spandere:ma ne soctili & ne caldi o uero inchineuoli e dauerla piu humile cioe piu picola:ma sara de saui lo stimare la uirtu della uite impero che quella che piu alto si cultiua e grassa & feconda & piu che octo palmiti hauere non dee si che sempre nela parte mezana uno o due lasciamo ghuardiani senon magra & piccola:& aciaschune braccia ciaschūi fragiegli lasciamo. Ma daprouare e che in una parte nō siano isermenti che serbi come se folgore li tocassi riardin apresso al gābo che chiunqꝫ ui nascie si tagli se gia la uignia non ama desser rinouelata o uer tornata indietro:da lasciar son isermenti ma non atorto al duro & in sommo: pero che queste come pampinaria meno fanno fructo:quelle la uite per tropo fructo agrauano & piu dalla lungi il menano:& impero sono da seruare nel mezo luoco nō alato alla giemma ma alqto piu si faccia la tagliatura & schostisi dalla giemma per la lachrima discorrente:lunghie anchora de guardiāi secche & di molti anni rimuoui & tucto quello che uechio & schabioso trouerai. Ma sel trōco della uite di sole & di pioue o di noceuoli animali e cauato: purghiamo qualunque e morto & le piaghe sue di morchie ugniāo o uero di terra che fara pro cōtro alle predecte cose: la corteccia anchora ricisa & pendēte dalla uite si togha laqualcosa come disse Palladio minore fecia rende nel uino dal muschio anchora si rada douche e trouato. Ma le piaghe lequali nel duro della uite prende & tortamēte ouero riton de fare si debono. Iuechi anchora sermenti daquali ifructi del primo anno pendono tucti si cadano & lāuoua uecta da uitici & da li inutili rami si lasci. Ma dasape e che in alcune parti isermenti quāto lunghi sono dalla natura producti dal potator si lasciano si come apresso icremōesi & iueronesi & i altri molti lochi:in alcuno solamente le sommitadi sterili si leuano in alto insino ad un piede di lungheza de palmiti si lascia altroue inuerita si strectamēte si potano che infino a uno mezo piede di misura ipalmiti sabreuiano. El primo modo inuerita non e da obseruare se non ne loghi lieti doue le pertiche non si pongono. Ma le uiti come pertiche o uero funi da ogni parte si stendono. Il secondo appresso aliasi sobserua con pali solamente intorno alla uite ficti & a quegli pochi palmiti stesi & questi due modi specialissimamente si sostenghono nelle lieti uignie. Et in queste generationi di uiti che le sue giemme per lunghi internodi sono distanti:& simigliāti uignie molto fructo fanno & molti acini aduegnia che nō siāo si grādi como le uiti strectamente potate : & molto & continuamente cauare & letaminare si cōuenghono cotal uignie

acio chel fructo & palmiti conuene uolmente nutrire possino:ma quelle uignie nellequali insino a un piede sabbreuiano ipalmiti si cõe a bologna & amodona & in molti altri luoghi i mezolana terra si difendono & quasi in ogni generation di uiti & conueneuolmente ipalmiti & fructo suo difendono. Ma quelle che strectissimamẽte si potano si come apresso furli & alchuni altri luoghi:& nella prouincia in tal maniera si procurano nelle uiti che sanza pali o pertiche a modo darbucegli ne suoi ordini stanno. Et nelle uiti che molto spessi nodi si truouano hauere & maximamente nelle socti li terre:& in una maniera di uiti chẽ si chiamono albane et schiaue che se altrimenti si potino troppo mise re uue fanno et sufficienti palmiti per lo seguente anno non producõno & queste la ragione nella uignie da potare:ma negli arbori et pergoleti tante materie si lascino quanto la uirtu della uite puo conueneuolmẽte sostenere ma accio che de sermenti dalasciare tucte le sommita di sterili si lieuino. Potansi piu di terzo interzo anno. Ma accioche piu uue faccino se ciaschũo anno si potano uue piu grasse producono et piu lũgo tempo la uite difendono. Alcuni altri mai non potano la uite ne grandi arbori per lamalageuoleza del potare:ma con pertiche le uiti fortemente percuotono acio chel secchо ne caggia. Et alcuni altri quelle in alcuno modo percuotono:ma per suo naturale mouimẽto quello uiuere lasciano. Anchora dasapere e che nella potagiõe di ciaschuna uite tre cose sono da considerare:cioe la speranza del fructo acioche tali palmiti solamẽte lasci, deliquali ifructi da riceuere sabbia speranza si come sono molto maturi et ritondi et grossi et ritonde giemme hauenti et spesse secondo la spetie di quelle uiti. Anchora la materia che dee sucedere si come iguardiani et isermẽti in buon luogo nati de quali la materia del seguente anno si fa dinãzi molto gli lascia anchora illuogo che la uite serbi si come guardiano lascia. Anchora nella parte bassa ouero in altro cõueneuole luogo tra per la uechieza ouero per la difformita o uero per troppa lungheza della uite a bisognia di rinnouare acio chẽ po che sufficientemente sara cresciuta nel luogo del guardiano si mozi. Anchora danotare e che se la uite maturamente tosto si poti piu maturamente pulula et piu fermenti et magiori producie per lo ritenimento del humore elquale quando non escie et sia salda la piagha inanzi al discorrimento suo tucto entra in acrescimento de rami: ma se tardi si pota piu tardi pulula et fructi molti riceuerai per la effusione del superchio humore acquoso la digestione del humore uiscoso del quale il fructo si genera impediente: et

impero le uiti et le uignie ſoctili prima:ma legraſſe che di ſupchio humore indigeſto luxuriano molto i frondi & ipalmiti:& quelle che le pioue temono piu tardi ſi potino. Anche dopo la nuoua uēdemia piu ſtrectamente pota per la conſumata uirtu della uite dopo la piccola piu largamente per le forze ſue laltre rileuate richiedi gliarbori uitiferi alcuni in uno modo ſi potano come quelle che fanno le lambruſche che ſono uiti ſaluatiche,che mai potare non ſi ſogliono o uero le uiti dimeſtiche che con le pertiche ſolamente di ſecheza ſi purgano. Alchuna di terzo interzo anno. ſi potano ſi come larbuſte & arbori grandi che le uiti dimeſtiche ſoſtenghono ſed non inquātō non ſono fructifere che per deſiderio de fructo non ſi potano. Ma utile e ſe a quelle le uiti allequali arbori dapotare non ſono ſi ricidino con molta ſpeſſeza & irami ſuperchieuoli ſi tagliono.

¶ Della formatione delle uiti capitulo decimo quarto.

LA nouella uite Columella dice dopo il primo anno a una materia eēr da formare ma non da ricedere tucta ſi come in italia couſuetudine e lanno ſecondo compiuto impero che o moiono le uiti itucto riciſe ouero ſermenti non fructiferi producono:lequali tagliato il capo ſi come pampani del duro ſiano conſtrecti uſcire: & impero appreſſo la commiſſura del uecchio ſermento a una o uero due gēme dal baſſo capo da laſciare ſono el quale e ragioneuolmēte nella uiticella piu forte da ſerbare: impero che la molto debole uiticella nel ſecondo anno da ricidere ſi laſcia & ſanamēte datare con canne la nouella uite o uero con ſoctili pali acio chel ſeguente anno piu forte riceuere poſſa:& nienſedimeno lungamente da riceuere:& infino a una o uero due giemme tanto che lieti & abondeuoli ſermenti produca che quando queſto ſara ſe quella medeſima uite come arbucella da formare & che ſolo ad una materia ſi riduca:ma ſe daiuto di pali o di pertiche ſtar puo in quella due materie ſono da ſerbare:lequali di tāta lungheza ſi formino quanto ſi deſidera lalteza de lo ſtipite accio che nella ſoctil terra piu breue cioe dun piede & nella graſſa & lieta maggiore di due ouero di tre piedi dalteza ſi diſpongha & coſi lanno ſequente quattro al piu materie hauere debbono lequali imparti quattro ſi diuidono & poi ne ſeguenti anni altrectanti o piu ſecondo la doctrina della loro potatione data. Ma ſe la uite ſopra gliarbori o uero arbuſti ſalire dee per eta a queſta e da producere inſino atanto che arami ſara e quiui da

tagliare si dura accioche nella sua sommita nati icapi si diuidano secondo la diuisione:che si truoua ne rami dellarbore: & poi consequentemente per gli rami in quello medesimo modo la uite si procuri del salimento luna sempre materia alla uecta dellarbore dirizando. Forma si le uigne in diuersi modi secondo uarie consuetudini delle cictati & de luoghi:imperoche in alcuni luochi si formano in ordine con pali & pertiche o uero con sermenti o uero sanza alcũo aiuto si come altroue decto e:in alcuna fanno con sciera o con una perticha solamente o uer con due o con tre quando sono in lieta terra & maximamente ne tagli degli arbori nequali le uiti per alcuni pali si sostenghono & anchora si fanno ne pergolarii picoli: & alora dalla parte dello stipite sono abatute & dallaltra leuate in alto le quali abisogniano di molto legãe & faticha:ma molto fructo fanno: ma io pongo una perticha sola nella parte piu bassa & una nella parte alta ben forte laquale tuti ipalmiti ben lunghi & quasi a terra pendenti sostiene con grande abondanza duue:ma una perticha dallaltra põgho indistantia dun bracio solamẽte et cotali pergoleti so nelle ripe delle uignie & de campi lequali soso siepi & arbori sopra iquali sapichano isermenti molti grandi per lanno sequente:et in questo modo di poche spese molte uue receue ne le rippe & siepi ueedi lequali per altro che per chiusure & per legnie per foco di poca utilita o uero di nulla sono lequali ilochi il piu de le uolte adornano: in alcuni si formano i arbucegli bassi posti per ordini da ogni parte o uero in grandi arbori cõ la faccia distincta:gliarbusti piccoli utiferi da formare sono acioche quegli piantati poi che per due anni o uero per tre passati sufficientemente siano auanzati in sei o in secte o uero octo piedi daltezza si ricidino:si che nella soctile terra piu breui nella lieta & grassa piu alte si formino & quiui nati irami lanno seguente tucti fuori che quatro migliori si taglino & gli rimanenti in quattro parti diuisi cõ pertiche o uero uinchi si formino & legate pietre sufficienti per pendicolari si constringhino a stendersi per lilati acioche non si drizino in alto: iquali quando fortificati saranno la lõgheza di tre o uero di quattro piedi si lascino hauere necapi dequali saranno le uiti di forti legami da legare & in questo modo specialmente sobserua nelle parti di Milano: ma quegli di Bergamo fanno lo stipite piu spesso cioe di tre piedi & gli rami quiui nati & piu lieuano in alto formanti una arbuscola uitifera a modo di campana riuolta nel cui mezo sopra lo stipite dimora colui che pota la uite & larbore:& q̃lla uite itorno intorno spande faciẽdo ipalmiti tucti so

ri da ogni parte stare inchinati: gli grandi arbori da formare sono si che ĩ alto & basso habiano da ogni parte molti rami secõdo la possibilita dela uite:& larbor sopra il cui capo si legherãno le uiti che poi tucte al di socto tragono o uero sinchinano. Possonsi anchora cõueneuolmẽte formare che le uiti potino & che quelli arbori il cresciere pdino cioe quando larbore popolo ò uero salcio ouero olmo saranno di grosseza duno bracio & la sommita sara da tagliare apresso adodicio di quideci piedi & irami quiui nascienti uno il piu diricto si mecta ne larbore salire in alto quãto uorra & ogni anno gli altri ramicegli si gli toglino & solamente si lasci la sommita & tucti gli altri rami di giu lasciati si formi si come ibassi arbucegli uitiferi decto e aquali le uiti si leghino ne da quindi insu salire si permectano. Anchora si come Varro scriue doue la terra naturalmente e humida quiui piu alto la uite e dassare acio che nel parto & nella nutritura non come nel calicie chiede acqua ma il sole. Et impero utile esser penso ne luochi campestri humidi spãpanare la uignia ne tempi cõueneuoli cioe del mese di maggio & di giugnio & qlla mõdare da ogni soperchio & di soctili pampani & fermenti:& po quasi maturare luue dopo il mese dagosto quelle dalle superchie fogli spogliate acio chel sole tutte luue cuocere possa acio chel uino piu maturo & potente si facia & la superchieuole humidita consumata duri piu & sia di migliore odore.

¶ Del rileuare le uignie. capi. xv.

LE uignie da rileuare sono & le uiti da legare innanzi che le giemme tropo ĩgrossino: & le uiti cõ in ordine con pali & pertiche si fanno si che in quelle le uiti sono da ogni parte spartite ugualmente da rileuare sono si che a ciascuna uite il palo ficto qlla medesima nel mezo della uite si cingha conueniente mente legame se la uignia e abasso. Ma sele alta con due legature ĩ due modi e da cigniere: ma prima a noui pali o uero pertiche o uero cãne di conueniente alteza legate si che una uite sia nel mezo di questa tauola & laltre intorno stanti et cosi si difendono dal cadimento et da uendemianti quasi ad ogni conueneuole andamento & poi ipalmiti imparti quanto ugualmente si diuidono: & piu forti con piu forti pertiche: & ipiu deboli a piu deboli pertiche si legano. Ma in queste uignie che piu rade uiti fanno gli pali per tucto permanghino di distantia di piedi assegniati & cõ quel le pertiche sopra legate sinducano sempre le uiti et in tal maniera si distribuischino che coprino ogni spatio et leginsi et qsto modo sob-

serua in molte uignie nella marca dancona ma ame non piace: ma doue ipalmiti come funi sistendono aciaschuna uite intorno allei tre pali picoli siponghino distanti un mezo piede & uno legame dun uinco itorno aquegli si cõe girlanda si cerchi ouero sicigha: & poi ipalmiti si stẽdio & itra uite & uite una forcola picchola si pongha ouero un bastonciello si legi accioche luue non sinchinio a terra & cosi a queste uignie come nellaltre nellequali ipalmiti lunghi si lasciono molto fara pro se facta ꝑsso al palo si leghi fori di quella poi che gia le lacryme gictano soauemente un poco si torcono isermenti: imperoche per questa tortura nascie infra la legatura la sucedeuole materia & non farebe alcuna cosa aluue nascienti: & q̃sto mõ apresso agliasti lodeuolmẽte sobserua da tuti: ma ipalmiti intorno alla uite adue otre ouero q̃ttro pali dopo il cauamento della uignia assai contra ragione & sconciamente si legan ĩ queste uignie che neloro tagli permangono se con ꝑtiche ouero con sermẽti sara conosciuta la loro operatione ma ne picoli ꝑgoleti ficti ipali picoli appresso delle uiti & lunghi tre piedi incõtrario rimossi ibastoncegli forti tra ciascunó palo picolo & grãde si leghi dalla parte della uite abactuto e allo oposito eleuato sopra quali sufficienti pertiche uiti sidistribuiscono ugualmente. Ma se inarbusti ouer arbori sono leuiti nesuna altra cosa dafare e se non che leuiti ĩ piu lochi sileghino aglistipiti & gli loro palmiti per gli rami: et itrõchi ugualmẽte distribuiti sileghino: ma da prouedere e ogniano la uite disciorre et dirileghare che si cõe dice Palladio le uiti sirifrigeranno.

¶ Della conseruation delle uignie: et delle barbe inutili. cap. xvi.

DEl mese dottobre et di nouẽbre difebraio o di marzo si fãno picole fosse intorno alle uiti: et tagliate leradici che son nella sommita della terra diletame sẽpie et maximamente questo e nella uite nouella da obseruar che si taglino le radici superchieuoli lequali hara ꝑducte lastate: lequali se si lasciano cresciere lenferior radici fanno perire et riman lauite in sommita sospesa laqualcosa al fredo noceuole la fara sechare et al calore: ma queste radici non allo stipite si debon ricidere accioche piu quindi nõ ne rinaschio. Ouero che lanuoua piaga al corpo della uite inframessa al seguire defredi non riardino: ma ricidasi lasciato un dito dispatio: et se temperato uerno e le uiti lasciamo aperte: conciosiacosa che inanzi al fredo questo e facto. Ma se uiolente uerno fia inanzi al mese di decembre le copriamo: et se molto fia fredo uno poco di colombino sterco intorno alla uite doneremo

ma qñ altro letame alle picole poco allegran uiti piu ne pongniano: molto adopera alle uignie il mectere delletãe spesso affare molto fructo: ma conciosiacosa che per lo sugo il uino sia uitiato & ancho sosfende aldurare quegli che nobili uini hauer uogliono del mese dagosto doue la uignia e piu misera una corba dilupini auna bifolcha pongon & quãdo cõueneuolmente siano cresciuti si glirisocterão & optimo sterco alle uignie dare si crede ouero nelle fosse intorno alle uite facte senemectono minutamẽte tagliati isermenti & ipãpani & ricuoprono.

¶ Del cauare dele uignie. ca. xvii.

DEl mese di marzo lanouella uignia si comĩci la uite apulminar cioe scalzare dintorno & allora & ĩanzi ĩfino a octobre diciascuno mese dafar e non solamẽte pellherbe: ma acioche teneri ancora semi la solidata terra constringa: ma del mese di luglio la mactina & nel uespro disposto il calor side cauar & diuelta la gramignia scalzarla ĩtorno & ancora far solchi per quella parte nequali lacqua si racolglie accioche allestreme parti agieuolmẽte discora: che seuirimane le nouelle spegnie & lantiche uiti offende: di quello medesimo mese di marzo e da cielerare lo cauamẽto delle cõpiute le uignie inanzi che giermugli tropo enfino: imperoche se lãperto occhio uedra il cauatore acierceraffi della speranza della uendemmia grande: & poi del mese di magio si fa la seconda cauatura delle uignie in quel tempo quando ancora non fioriscono ouero quãdo di fiore si rimangono: imperoche quelle che fioriscono sono da non tocare & in ciascuna cauatura daguardare e che non si facia in quello tempo che la terra e molto molle ouero secchia ma quãdo e di mezaua dispositione & quanto piu la terra si poluereza tanto meglio e: & bastase mezanamente la terra dẽtro sicaui ugualmente accioche niente sĩh quella di cruda terra rimanga & maximamente presso alla uite per laqualcosa colla uerga nella quale sia il modo del pastino de lactitudine disegniato ildiligente guardian in molti luochi la proui: impero che questa cautella imalitiosi cauatori da questa negligẽtia sommouera.

¶ De nocimenti che aduengono alle uiti: & diloro cura. cap. xviii.

ADuengono dannegiamẽti nel primo anno alle piante uiti che perischono ouero per seme rimangono laqualcosa alcuna uolta sisa per herbe intorno alle uignie nascienti lecui radici il nutrimento toghono che se questo aduiene con spesso cauare & col tagliare delherbe

saiutino alcunavolta essendo vicini darbori o disiepi dallōbre & allora datagliar sono:overo dalle fosse spoliarle cioe le decte siepi o arbori spesse volte per ardore di tropo sole mancano nellaquale cagione:o con ombragione:o con coprimento di terra intorno aquelle cō alcuno strame accioche non si sechino overo con darle dalacqua convenevolmente quello impedimento cessano. Adviene ancora alcuna volta impedimento alle viti per esser presso ad alcune piante si cōe cavoli corile o alloro & opio conciosiacosa che queste riardino leviti: impero nelle vignie piantar non sidebono. Alcunavolta son impedite da corruptiōe danimali iquali molto loffendono & avelenisco no & ipo se po che viti sono le viti sarmino copruni competenti & se molte dafossati sicingino & siepi:alcunavolta le viti diverno per gielo periscono & impero daricidere son presso aterra:& inquegli luochi nel potare dacurare che mai lo stipite non sirizi sopra terra & quādo saproxima il fredo sipotino nō acorciati in fragelli & tucti insieme in alcuni lochi convinco legati apresso aterra sichinino & sopra i capi loro acioche non si levino alquanto di terra si pongha & poi dopo il verno ridocto con legame sirilievi:overo facians in arbori solamente sopra lequali nō di legiere per gielo sisechano. Alcunavolta il fredo non lucide tuta ma solamente inovi palmiti che per la traversa dellegnio se difendere non possono: laqualcosa quando adverra suso in loco convenevole apalmiti creare overo ancora un poco del palmite lasciato se alcuna cosa diverde quivi hara sisiricida & cosi quasi rinoverra & formerassi lavite & forse in quello medesimo anno alcuno fructo sara. Adviene ancora spessamente che poi che ipalmiti & luve hara prodocte che per brina ogni verdeza perdono per laqualcosa incotali logi tal generationi diviti dapiātare sono che tar di mectono si come sono albane & garganice & maivolo:alcunavolta nelle vignie entrāo rughe che ogni verdeza rodono & vermini verdi & acuti picoli liqli taraturi si chiamono abologna iquali nati colluve ipalmiti perforano & secano cō tro iquali da sovenire e che ammano di femine & dhomini si pigliano & cō piedi si cō culchino & con foco sardino:adviene ancora spessamēte cħ nel tēpo del calore discēda cō ferveēte sole una picola piova velenosa & arsa cħ vulgarmēte abologna melume chiamono che molte generatiōi di viti ī tal māiera arde che illoro fructo aniēte al tuto riducie. Et ipo dove qsto spessamēte adviene piātisi qlle generatiōi di viti che niēte e poco soffēdino si come e malissia & albana & grilla & alcune altre generationi conosciu

te la tempesta ancora spesse uolte consuma contro laquale niente al tucto ualere po se non per la uentura pietosa oratione adio con modo cor dirizata:aduegnia che alcuni cosi maschi come femine non sapienti:lanatura:& generationi delle graniuole imprudentemente & falleciamente affermano alla grandine & alle fulgori alcuna cosa fare si possa. Aduiene spessamēte che le uiti dal marrore soffendono: & allora la uite strectamente sileghi nella fetida & intorno cauato letame di pecora o di capra colla terra simischi. Aduiene spessamente che la uite tanti pāpani mecte che quegli & luue adebito fine producere non puo lacrescimento: allequali del mese di maggio da considerare sono isermenti iquali la nouella o uechia uite hara prodocti & a quella pochi & saldi le lasciāo & nouelli aiuti laffermiamo tanto che braci fermati indurino & non piu risegate:& alla pululante uiticella che due ouero tre materie lasciamo & per langiuria dauanti salleghino. Ma se tu nelasci al principio meno di questo mese impampanare sanza malageuoleza al pendere.& questo fa in uue piu grasse & la materia che dee succedere fortifica:& allutilita del fructo consiglia per lamissione del sole. Aduiene ancor spesse uolte tāta deboleza che molto miseri sermenti & uue producono allequali letame con spesso cauare & cōstrecto potare da subuenire e. Ancora alcūe sono si liete che per la grandeza de pampani leuiti chiugono: & se le uicine uiti quā affogano ne il fructo suo maturare lasciono allequali souenire si cōuiene con lungha potatione:& con rado cauare:& con cissamento diletame & de pampani & de palmiti tagliamento nel tempo di maggio & con spogliamento delle folie ne lochi fredi & maximamente doue luue impuzoliscono & faciansi in pampani per gli lati trenta inanzi alla uendemia & solo quella fronte da seruare e che nella sommita posta il sole molto difenda dalla sōmita. Et se si domanda tre giaciono suso sanza reuolutione soauemente silieuino. Ma neluochi ardēti & sechi sadonbra luua accio che per la forza del sole non secchi ma se labrauita della uignia ouero lafaculta permecte loperario in alcuni ancora luochi tropo deglihomini & de cani ingiuria patiscono lequali diligentemente nel tempo de la maturita guardare si conuiene: & i quelle piantare si conuengono: quelle generationi che nō siano dilectabili ma aspre amāgiare & che tali sono che nō ageuolmente sitocchano da alcuno:& nientedimeno nobile & serbeuole uino fanno: dagli stornegli spesse uolte sono infestate che quādo questo aduiene cō funi & ordini disegni spauēteuoli p la uignia appiccati & cō persone

gridanti si caccionο & tāto e illoro aduenimēto che per gli p̄dec̄ti modi di fendere nō si possono: faciasi nel mezo della uignia sopra q̄ttro colomne un luocho soprastāte sopralq̄le un fanciullo stia & muoua & traga le funi daglialtri capi alunghi pali ītorno alla uignia legati cō zuche & con pico e maze appresso di q̄lle che q̄do dalcuna parte ueder bisogni si cōe nella cic̄ta dighio già da ogniūno sobserua.

¶ Della conseruatione delluue secche & fresche. capi. xix.

Vue lequali conseruare uogli a modo choghale sanza ghuastarle che nō siano p acierbeza aspre: ne p matureza dānate ma che illoro granello sia dala lucie trasparēte & resplendiēte el toschamento con morbida giocūdita calloso & se alcuno uenauessi maghagniato sene traga ne nō ue lo lasciamo rimanere anchora alcuno che p acierbita cōtra elusingamēti dellestiuo calore sia indurato allora iuitiosi deglia tini raspi di calda pecie coprire si uogliono & cosi il loco asciuc̄to fredo & obscuro sanza entramēto di lume apicarle. Anchora altrimenti trac̄to il pane del forno non troppo caldo pongasi in quello della paglia & sopra la paglia luue & quiui per unhora secōdo che a te meglio parra lascia tanto che alquanto sa passino: o uero si pōghino insu una asse: o sopra alcuna graticola nel forno & poi che quindi sarāno trāc̄te si tuffino nel mosto dolcissimo & pōghansi al sole tāto che alquante siano secchate: o uero alquanto del mosto sgocciolate: & ponghasi in uaso quasi come in botte o uero in saccho: altrimenti luue al sole di cote poi in mosto feruente al fuoco poco lasciando & poni al sole & sono optime anchora uue sanissime chalquanto al sole passe si seruano nel sabione secchο al sole. Anche tra la paglia ouero fieno sottrac̄te: anchora nelle foglie luue secchate anche nel mele. Cato dice luue nel pentole cō medesimamēte riporsi & in sapa & in mosto ric̄te luue passe greche cosi fa imigliori aci & dolci & chiari ibottrōi in quella uite ator cierai & lascierale dasse mezolanamēte secchar & poi allōbra lapicha & luua distrec̄ta cōponi inuasi & fa lec̄to di pāpani nel tēpo del secchο freddo & stringni cō mano calcādo & quādo il uaso arai pieno disopra pāpani agiūgnierai & copchierai & riporrai in luoco fredo & secho che sia sāza fumo. Isalernitani luua passa in questo modo fanno. Elegano le migliori granella & al sole le secchano & poi nel forno un poco caldo & poi cō uino dolcie le lauano: & sopra ui gic̄tano poluere di cēnamo & legāle in foglie di ficho & serban per uno anno & queste uirtu hanno da morbidare cotte in uino: & questo uino uale contro fredda tossa. Fassi anchora uua passa i que

sto modo atorciesi la uite & lascia la pendere per tre di ouero per quatro & poi colto ciaschuno grapolo con tanaglie ouero cõ mano in mosto dolcie feruentemente si pongha & quiui tanto si lasci che si possino dir due aue marie & poi si leghino al sole seglie caldissimo o nel forno quando ne tracto il pane: Ma guarda che da pioue ne da rugiada si tochino & poi che siano raffredate in alcuno mondissimo panno si ponghino & optimaméae strecte disopra si põghino pesi. Alcuni altri optimamente secchate al sole: anchora in mosto dolcie fredo latuffino & secchino alquãto & componghino: se tucte queste cose aconciamẽte fare si possino delluue ricenti sanza atorciere igrapoli ogni altra cosa obseruata cho decto sapiẽdo imptãto cħ malagieuolmẽte secchare si possono al sole nelle tẽperate regiõi: Anchora igreci isegniãti se luue cõe le nelauite o nellarbor serbare uorrai richiusi iuaselli di terra da una pte forati & diligẽtemẽte disopra scopta apicalo aduegnia che le mele digiesso copto lũ tpo si seruão

¶ Della uirtu delluue. cap. xx.

LVua in due si diuide secõdo Isac & iuerita acerba & matura. Lacerba e fredda in terzo grado: & secha in secõdo. Questa ha tre substantie in se diuerse cioe le granella la corteccia: el sugo: la natura delle granella e seccha & dura di nissuna conuersione in corpo ma in terra se nescie. Ma di quelle pestatone & factone farina & beuta conforta la collericha uscita ristrignie & magiormente se sarrostischa: la corteccia e grossa & nõ si cõuerte: & ipso non nutricha & e cõfortatiua dello stõaco el calore del fegato spegnie la sete spegnie & lacuteza della collera rossa mitiga: il uomito & la solutione collerica strignie: & aposta a gli ochi dele pelpebre igrossi hũori assottilia & secha ãchora uale al pizicore degliochi & alla spza. Ma il sugo delluue acierbe inãzi ali cãicolari al sole porr fide cħ si sechi & spessi si cõe mele. Questo uale agli hũori alla gola discẽdẽti & alle gẽgie & agli orechi: & se cristeo ne faci uale ale uulnere de glitestian: & agli hũori di lũgho tẽpo alla natura delle femine discẽdẽti: luua maura istra cõpiuta dolcieza sãgue lodeuole fa: & atuti altri fructi si cõe il fico miglio re cibo e piu ilfico cħ luua nutricha Et testimõia qsto cħ alcũi ne soi tẽpi solamẽte usano qgli. Onde grassi diuẽtano & leloro cõtenne chiare & rimanendosi da quelle mangiare agieuolmente dimagrono & le sue ossa ouero granella sono fredde & secche agranegli diluue acerbe ma hanno acuteza alcuna per laquale tosto eschono inanzi che si conuertino. Ancora la corteccia sua e fredda & secha & dura asmaltire & se colla corteccia & ossa si mãgi idura la digestiõe cioe uscita & ensiagiõe

& uẽtuſita genera & humori lõgin-
qui del ſangue lodeuole:& ſe ſiman
giano allora cħ la uite ſi togono ſe
trouerano lo ſtomaco da mali hu-
mori & cibi uoto & forte ſia aſmal
tir bñ ſi ſmaltiſcono:& in lodeuole
ſangue ſi cõuerton.Et aiuton la ſo-
lution del uẽtre el corpo purgão da
mali hũori.Et il cõtrario ſe lo ſtõa-
co truouano da mali hũori & cibi
pieno aſmaltire debole i q̃llo dimo
rão & enfiagiõi gienerano e rugido
& in mali hũori ſi cõuertono: & fu-
mi noceuoli molto creano. Appic-
chate & diſecchate da ſupchi hũori
ſono piu caltre uue lodeuoli & piu
ſoctile che tucte laltre decte conue
niẽti:& ſono dilũgi da enfiagiõe &
dalla fũmoſita:& non ſono ſtitiche
ne ſolubile.Et meſſe nel moſto o in
ſapa groſſe decte ſono & meno a lo
ſtomaco cõueniẽti uẽtuſita & enfia
giõe pducono p gli ſtrani hũori dal
moſto & dalla ſapa preſi: luue ha-
uenti molta carne
piu nutribili & piu
dure ſono che quel-
le che piu hũore cħ
carne hãno. Ancora
luue il cui ſapore e
dolcie & groſſo: &
al mele uicio piu cal
da e: & ſete genera:
& e di piu groſſo nu
trimẽto & aſmaltire
piu dura enfiagione
facente & rugito &
opilatiõe della mil-
za & del fegato. Et luua il cui ſapo
re e ſoctile acquoſo & e piu fredo
& aſmaltire piu legieri:& dello ſto-
macho cõfortatiua & mõdificatiua
da collerici hũori:& della ſete nutri
tiua:et e cõueniẽte alle cõplexiõi tẽ-
perate.Et luua il cui ſapore e mezo
lano ĩtra p̃decti e di mezana pode-
ſta.La biãcha uua chiara et acquo-
ſa legermẽte nutrica et ageuolmẽte
ſi ſmaltiſcie:et le uene toſto trapaſ-
ſa et lorina puoca. Lanera groſſa e
aſmaltire dura: ma confortatiua de
lo ſtomacho:et ſe bene ſi ſmaltiſcie
buono nutrimento p̃ſta.La roſſa o
uer citrina mezana e dele ſoprade-
cte.la paſſa e ſeca a cõparatiõe della
uerde et di q̃lla:alcũa e dolcie laq̃le
e piu calda et piu hũida maxima-
mente ſe nera ſia: queſta uale al do-
lore del pecto et del polmone: et la
toſſa nutrica.Ma quella che acerbi-
ta ha meno nutrica.

¶ Dapparechiare la uẽdemia.c.xxi.

Aproximãdosi la uendemmia cioe il tẽpo da uẽdemiare daparechiare ; & acunciare sono itini in que lochi doue usanza e il uino cõ suo raspi & acini bollire:in altri icanali ellherbe:& cofani:& ceste:& tucti instrumẽti & uasi che aciascuni necessarii sono secõdo che uaria cõsuetudine de lochi: & ogni uasi necessarii optimamẽte da mollificare & dalauare sono. Et iuinchi uechi serbati da domãdare sono : impero che migliori: & piu dureuoli sono.

Tempo dauẽdemiare. capi.xxii.

Utile a cognosciere quando da uendemiare sia:impero che alcuni inãzi che luue sieno mature uendemiano & impo soctile e cattiuo & non dureuole fanno il uino. Et altri tardi uendemiãti non solamente le uignie offendono che sono gia risolute le forze:ma anchora cotal uino e piu passibile & men dureuole fanno. Conosciesi dunque il tempo della uẽdemia al gusto & al uiso in uerita Auicẽna Democrito & Affricanõ solamente in sei di douere lua indugiar matura & non piu se il granello delluua gia non sia uerde: ma in quella uerza ouer altro colore nellaquale alla perfine esser dee. Ma secondo la natura della generationi di quella uua significa quella essere matura. Alcuni inuerita eprie mino luua : & se il granello nescie igniudo non carnaccioso matura essere alla uendemia aprouato. Ma se nuscira il granello coperto della carne dichono non essere mature; ma alcune poi che incominciano a essere passe qlle allora dicon mature: altre le ꝓuano cosi nello strecto grapol cioe sicto deliacini ne tragono uno acino & dopo uno ouer il secõdo di cõsiderano segli entra in quella medesima forma nelluocho dellaccino: & se le circunstãti ne lo riceuono acrescimẽto uendemiare safrectano:ma se illuoco dellacino minor facta trouono quasi da quegli che nelle circonstantie son sia ripiena la forma sostengono lauendemia mentre che acrescimento habia ; ma Palladio dice la maturita conosciersi se expressi delluue gli granegli che negliacini sono nascosi & siano di color fusco:ouer nero: laqualcosa fa la naturale maturita. Conuiensi dunq; allora uẽdẽmiare & maximamẽte la luna essendo nel cancro : o in leone : o in libra : o in scorpiõe:o in capricorno: o uero in aquario:ma qlla finiẽdo: & essendo in segnio sotteraneo:altrardi si cõuiene la uendemia fare si come borgundo dice. Et in somma dasapere e che se luue molto grosse per gli lati dalle folie si nudino il uino che di quelle si fa men acquoso sara ma piu poderoso & meglio da durare se luue si colgono dopo terza quando la rugiada e risoluta & che laria sia calda & chiara il uino sara piu poderoso & miglior dadurare:luue

chiare non grasse ne consumate & in nessuna parte corropte il uino fa no piu potēte & meglio piu da durare:& cosi le contrarie il contrario adoperāno luue tropo mature fanno il uino piu dolcie ma meno potēte:& meno dureuole che qlle del prio tēpo colte troppo acerbe fanno il uino piu acerbo:& le mezolāe fanno il uino potente & che meglio dura: luue in acrescimento della luna colte fanno il uino meno serbeuole & nel menomamēto piu Se luue nere abollire si pongono nel fondo del tino il uino sara piu rosso. Et se le mature piu mature. Et se le cerbe piu acerbe & seme le piu dolcie & se salma salmatico generalmente sapore. & uirtu acqstera di qllo ch̄ i ql loco si porra:& sene di cōueneuoli bollira: & se luue colte i alcuno di in mōticello si pōgo il uino piu maturo sara. Se il mosto ne uasi sāza raspi bolla bono & dureuole sara mapiu tardi chiarira ch̄ ql ch̄ coraspi bollira.

¶ In che mō e dauēdemiare. c. xxiii.

Coloro che portāo icofani magiori o uero corbe o uero che nelle cieste lu ue coghono. sciegline le foglie: & se alchuno acerbo o uero fracido o uero secho acino uisi troui si togha uia. Et cōuiensi anchora che ipigianti se alcuna cosa per dimenticāza aquegli che stāno sopra tini & che uotāo icofani ne tini le le uino poche se nel uino le pigierāno sara il uino piu aspro & agieuole a corrōper. Ma de lacerbe piu trite & seche uue grā dāno ne seqta al uio.

¶ In che modo si debono luue pigliare. capitulo. xxiiii.

MA se luue nel tino incontanente copiedi exprimere si conuēgono & quando ogni acio ugualmente haranno dissfacto suso iramucegli & le granella si sollieuino & atraghino acio chel mosto di molto humore discorra datini disotto: & quando la sera haranno pigiato & tracto in alti traspi & molli & caldi & nō molto humidi quegli faranno & poi socto legnio a copertura quegli alloghino impero che caldi & molli essendo agieuolmente di-

scorrono. Ma se molto humido si dispongono necessario e agraue so-ctoposto fendere la loro cõpositio-ne. Ma entrati ne tini si si conuiene de piedi esser lauati & non spesso uscirne & rientrare scalci. & e buo-no che ne tini non mangino ne bei no:& che siano uestiti & cinti p gli sudori sopraueg nièti in alcune par ti acio che sia bono sillecalchino al-la uignia nelle corbe si come meza namète possono & calcate poste so pra icarri ne uasi si portino a tini ne quali state abollire permectono per di otto:& oltre infin a quindici oue ro uinti perlaqualcosa molto si pu rificão iuini: ma del sapore de raspi molto si magagnia il uino. Et impe ro meglio e che sopra il uaso si sipõ ga uno graticio ouer strumèto das-se forato a questo disposto sopral-qual stia uno calcatore ilquale cal-cando cõpie quello che nella cor-ba compiere non potea. Et quan-do bene tute lara calcate iraspi co-piedi da una parte nel tino mecta nel quale tanto solamète bolla che purificato sia:& iraspi sopra il lico-re leuati & da quello diuisi che in pochi di aduiene:& questo facto ri-pongasi ne uasi & ne tini acqua si ponga poca o assai secondo che piu nobili & piu potenti ouer piu uili uue sarãno. Et secõdo ch q̃sto uino che mosto e decto miglioro o pigi-or soma si facino ma dasapere e ch quanto meglio luue si calcano tan-to meno & pegiore sia el mosto:ma se male calcate saranno el contra-rio sara. Et secõdo questo modo el uino si purifichera & durabile si fa ra:& non si uitiera per lo sapore de raspi. Et e dasapere alcune maniere duue essere che in tal maniera ipicl-uoli suoi sono aspi che con quelle sanza gustamento di se bollire non possono:& alcuni che sono si poco aspri che concessi bollire lungamè-te possono & dasapere e anchora che quanto luue piu grasse & piu acquose sono tanto piu col piciolo bollire debono ne tini:& quãto piu nobili & piu seche saranno tãto me no in quelli stare si cõuiene. Anche sapere e che poi ch luue colte sono in monte poste: se in due o uero tre di cosi staranno: molto di quello e uini sacrescono la matureza & la dolceza: & impero utile e nelle ui-gnie hauere bitume nelquale luue si pongon doue piu tempo stare po tranno:& difori & in tini picoli di bitume facti cõglier si maturo uino quello che quindi si uscira che mol to soaue & dilecteuole sara: ma nõ lastate agieuolmente si potra serba re. Dasapere e anchora che ogni ui-no che copicciuoli & pelli o uero corteccie degliacini non bolle e bi-ancho:ma quello che con essi bolle si tignie dalloro: & della corteccia il coloro nero ouero biancho:o ue-ro rosso acquista o uero giallo.

¶ Di quelle cose che delluue fare si possono. capitulo uigesimoqnto.

DElluue far si puo agresto passo sapa: uino & aceto dequali tucti dadire e come si fanno & come si conseruano & della natura & uirtu che hanno ne corpi humani.

¶ Dello agresto passo secco & sapa. capitulo uigesimo sexto.

LAgresto si fa di due maniere liquido & secco: lagresto liquido si fa in questo modo quando luue son anchora acierbe: ma adouuto nero quasi nõ puenghono acrescimento si calchino & pestano & in tino o altro uaso si pone al sole & in quello alquanto di sale si pone. Et poi che due ouer tre di al sole sia stato si prende il sugo & riposto allusо si serba: & alcuni del sale nouo mectono ma con quello meglio si conserua & maximamẽte se di cotale uue facto sara: il cui uino distate serbare non si puo lagresto secho cosi daffare e togli luue acerbissime & pesta et priemi: et poni in uaso rozo afoco et cuoci tanto che alla coagolatione saproximi et poi lo poni i uaso disteso: et pollo al sole tanto che si secchi et serbalo: et alcuni il ponghono assechare al sole sanza cuociere sel sole caldo e alcuni fanno lagresto duue che alcuna cosa di dolceza habiano: ma il prio e piu stitico et piu fredo. Puossi ancor il terzo modo fare agresto spesso come mele che e molto uirtuoso si come disopra decto e: delle uirtu delluue il passo cioe sapa tucta lassrica grosso & giocondo usa cosi fate. Coghonsi luue passe molto con fastegli di uinchi facte alqto rade tessute poste le uerghe pria fortemente sabbactono: & poi doue il corpo delle uue si solue quiui si strigne il passo et quindi qualũque cosa discorre et condito nel uassello a modo cõe mele si serua. fassi di mosto fricto careno et sapa fricto da bollir et decto facto doue aspesseza fortemente si schuma: carena cõ la terza parte perduta le due parti rimãgono sapa doue alla terza parte ridocta discende: laqual sapa migliore fanno le cotognie insieme cotte.

¶ Della purgatione del uino facto delluue lacere et corropte. capitulo uigesimo septimo.

COnuiẽsi tucte luue acerbe o uero altre qualunque corropte spartir delaltre. Et che il mosto chẽ di queste e cosi da curare: lacqua piouana infin a mezo e da cuocere: et di questa acqua cota quãte il mosto la decima parte sopra infondere nel uino et dacapo anchora col uino cuocierla si che per dicotione si consumi la decia parte. Alcũi altri nõ fãno cosi ma i qlle uue mischiano lacqua a fare il mosto la terza

parte & poi pigliate luue il mosto cuocono tanto che si cõsumi la terza parte.

Della cura del uino dalla pioua commosso. cap. xxviii.

SE le piouffuoli acquazoni molto sopraueniente luue nella uignia anchora stanti ouero doppo la uendemia piu che non si conuiene si mollino a necessita quelle pigereno & uendemiereno: il mosto debol esser conoscierai: che questo cognoscera il gusto quando al uino ne ua si si mectera dopo la prima ebollutione incontanente si tramuti in altri uasi & nel fondo rimarra ogni lotoso per graueza. Alcuni altri meglio fanno chel uino cuocono tanto che la uentesima parte consumono & mectonui digiesso la centesima parte ilaudanti inuerita il uino infino il uino al fuoco cuocono tãte che la quinta sua parte si consumi: & consumata la quinra parte di quello usano.

In che modo il mosto ne uasi si mecta. capitulo. xxviiii.

TVasi inanzi che uisi mecta il mosto cõ acqua salsa pura con ispugnia lauare si conuengono & cõ incenso suffumicare & nõ fargli tropo pieni ne tropo sciemi ma immaginare si conuiene quanto il mosto ha abolire cresciere possa acioche disopra non uersi. Et poi che messo ui sara il mosto per cinque di: & con mane & con bichieri la schiuma & qualunque altra bructura sara da leuare & trarai laquale schiuma & bructura fori del cellario sara da trare: peroche se presso ui si gieCtera iconopi se ne gienerano & pessimo odore neuiene che amẽdue queste cose il uio rauogiere fanno. Et impero bono odor atini & maximamente nelle botege esser conuiene.

In che modo il mosto per tucto lanno sabbia. cap. xxx.

INanzi che si pigino gliacini il mosto che di quegli stilla ilquale presi nome alcuni chiamono mecti in quello medesimo di ne uasi perunCti dentro di pece o uero di fori si chel uaso sia mezo piẽo & tura diligentemẽte cõ giesso. Et molto tempo permane il mosto molto dolcie & molto piu si serba nel uaso molto chiuso con coio nel pozo il uaso si mecte iperoche non sopra bagniẽte sara sẽpre iuerita il mosto salcuno apoco apoco calchera lue che non si comprimano: cioe fortemente questo mosto utile altutto sara si come Bargundio dice. Altri il uaso cõe decto e dentro & di fuori di pecie unghono: in pozo in ponghono si che solamente le labra soprastiano questo per sperientia optimamente ueduto e altri i rena humida il uaso cuoprono.

Di conosciere sel mosto ha ac

qua ouero uino in che modo si par/
ta. capitulo. xxxi.

A Cioche conosciamo sel
mosto ha acq:lepere cru
de. & secōdo altri le mo
re mecti nel mosto cioe
nel mosto & se acq̄ ha sattuferāno
& seno sopra noterāno. Alcūi altri
la cāna greca ch̄ nascie nellaeq̄ oue
ro lino o uero papiro o uer fieno o
uero alcuna cosa arrida unghono
dolio & nel uino mectono & tra/
ghono. Et che se acqua ha ragunā/
sti le gocciole nelloio & quanto piu
nara tanto piu sara delle gocciole
dellacqua ragunamento. Altri piu
semplicemente facienti il uino me/
ctono ī una pentola nuoua che nō
sia īmollata & appicola per due di
& stilla la pentola lacqua mischia/
ta. Alcuni in calcina uiua sopra in
fondono & se inuerita hara acqua
sonera arriporle cioe copelle facien
do & usciranne fuori. Alcuni la spu
gnia nuoua con olio ugnienti con
quegli turano la bocha del uaso &
rimboccallo & se acqua uara usci/
ranne per la spugnia & quella me/
desima proua nellolio fanno. Altri
del mosto un poco in mano & ac/
costasi alla mano & se acqua ha nō
saccosta lacqua in questo modo si
parte dal uino allume humido me/
cti in uaso di uino: & poi spugnia
uncta dolio la bocha del uaso tura
o di testo o daltro uaso: & inchi/
nalo che uersi & usciranne solamē/
te lacqua.

In che modo si chiarificha tosto
il mosto. cap. xxxii.

I N una mettadella di dol
cie mosto una cotilla da/
ceto mischia: & doppo
tre di sara puro.

In che modo il mosto non sopra
bolla. cap. xxxiii.

C Orona di pulleggi o ue/
ro dorigano al collo de
uasi intorno poni si co/
me dice Burgundio. Al/
cuni lenteriora de uasi apresso de la
bri perungano di lacte di uaccha
& tirrallo dentro bollente il mosto
si come dicono.

In che luogo dee stare il uino per
conseruarsi. cap. xxxiiii.

L A cella del uino a septen/
trione la dobiamo haue/
re oposita:fredda: obscu/
ra:ouero a obscurita pro
ximana di lungi da bagni:da stalle
da forno: da priuato cisterne: dac/
qua & da tucte cose di puzo o di
male odore. Ma nellibro della uen/
demmia daborgondo composto si
dice chel piu forte uino al sereno
daporre e & che raghuardi il ponē
te & il merigio con alcune pareti
oposite:& tucti altri uini socto co/
perto daporre sono: le finestre al/
tissime si conuenghono fare ada/

quilone & oriente uolte.

¶ Del tramutare del uino & dellaprire de uasi. cap. xxxv.

Conuiensi il uino trasuasare ne boreali uẽti cioe de uenti da septentrione & non ne meridiani: & piu deboli nella primauera: & piu forti di state. Iuini che sono ne gli aridi luochi dopo il solistio brumale cioe da mezo di dicembre inanzi. Et quando si tramuta il uino alluna piena acieto diuenta. Et e da sapere che quando il uino dalla fecia si parte piu soctile & piu debole si fa. affermane gli expertissimi homini che se presso alla festa dogni santi quando il uino dibollire cessera & la fecia alfondo sara disciesa che gli si rimuoua dalla fecia grosso & facciagli uno lecto soctile con qual che meglio si serba & doppo il uerno meglio si chiarifichera nel tempo della primauera. Anche dicono che sel uino colla fecia lungo tempo dimori che uenẽte il calore chel la si sincorpora che del suo sapore si uitiera & non si potra in alcuno modo chiarificare se non si cuocie infino al principio del bollire con lento fuoco & chiaro & in mondo uaso si pongha con saluia hauente nel fondo due maze o uero una teghola necta rauolta & mantello di grosso panno o uero si pongha in tino necto; & in quello medesimo uaso poi si rachiuda col modo predecto. Daprouedere e anchora chel uerno si schalda & la state saffreddi conuienisi tramutare il uino quando la luna e cresciẽte & che sia sotterra: & conuiensi anchora che de uasi quando ipiccoli uasegli lo tramutiamo ad obseruare il nascimento delle stelle: & maximamente in fiore di rose & quãdo la uignia fioriscie. Ma consigliano isaui & maximamente Hesiodo che quando sapre il uaso chel uin che nel principio del uaso & che e appresso del fondo consumare: il mezo del uino serbare impero che migliore & piu dura & auecchieza piu aconcio il uino a quello che presso alla boccha del uaso si come allaria acostansi & piu debole impero che suapora. Et quello che e presso al profondo o uero approximante alla fecia tosto si riuolgie. Conuiensi dunque trasmutare in testi il uino o in altri uasi none infino alle labra del testo in mettere ma infino di sotto uno poco sotto il collo si chn ne soffochi in respiratione habbiase dellacieto sita non si tema: ma se di quella si tema quasi niente respiri & faccisi di salcio uerde della corteccia mondato. Anche buono e che presso alla spina feccaia sia una picola spinella per laquale si tragha uno poco di uino ne tempi caldi & uentosi. Impero che per quello escie alcuna cosa della fecia e degli si chiarifichera meglio. Anche si conuiene chella presente il uaso serbare o uero raghuardare il nascimento delle stel

le. Impero che allora si fa mouimento de uini. Et non si conuiene allora il uino ciercare. Et se alcun uino nel di aprirai conuienti tendere al sole acioche la sua chiarita non entri nel uino. Ma se la notte per necessita molte uolte prouocanre il uaso aprirrai sopra intendere si conuiene allume della luna anche si cō uiene che uoti i uasi incontanente lauargli con acqua salsa ouero con ciennere ouero argillosa terra secca. se el uino e debole. Ma se e molto potente & solamente si chiuda da ogni parte impero che lodore & la potentia sua si difenda ne uasi.

¶ Del tempo & modo dassaggiare i uini. cap. xxxvi.

ALcuni traenti i uenti boreali assaggiano il uino i uerita non muteuoli & chiari. Allora sono alcuni altri sperti conoscitori de uini al laustro. Ma il uento traente i uini assaggiano. Laustro magiormente cō muoue & riprende chente e & essendo digiuno non si conuiene i uini assaggiare impero che il gusto si rintuza & non po dopo il molto assaggiare ne dopo il molto mangiare secondo che dice Borgundio. Ma consuetudine buono adigiuno stomacho assagiano. Anche si conuien chi uuole assagiare il uino ne amara esca ne salata ne altra chel gusto trasmuti. Ma maximamente quando pocho mangiasse & bene smaltisse: alcuni altri uolendo prendere i comperatori un testo nuouo anno loqual immollano doptimo uino uechio & bene odorifero. Et i quelli ponghono il uino che uendere uogliono. Ma piu malitiosamente alcuno danno noci & formaggio assagiare uolenti di uino magnio: acioche certissimamente si falsifichi il gusto. Questo diciamo non chel facciamo. Conuiensi anchora il cōperatore spesso assagiare il uino nouo & uechio acioche non dimentichi quello che fuggire debba.

¶ Del segnio da conosciere il uino dabastare. capitulo. xxxvii.

MEsso il uino nel uaso dopo alcun tēpo da trauasare e i altro uaso pianamente: & nel primo uaso da lasciare la fecia & diligentemente il uaso si rachiuda & poi di raguardare: & molte uolte si debon odorar che alcuna trāsmutation nō si faci della decta fecia che non generi con opi o uero fango biancho laquale si fa socto la bocte & magiormēte alcuna cosa simile: allora e dastimare il uino essere da corrōpersi se niente di tali cose si generi credendo il uio essere perdurabile. Alcūi altri una cāna i terra pforata mādono ifino al fōdo sopra le feci: & richiudēdo il foro della cāna di sopra coldito grosso & po leuādo il dito p lodorato attragono lodor in

feriore atragono parte della fecia: aqualita & secondo la qualita della fecia il uino per inanzi esser pensano. Alcuni un poco di uino bollēti & raffredāti assagiono: & chēte nel gusto lo trouono cotale per innāzi esser credono. Conuiēsi che del mezo del uaso il gusto prēdon discoperto il uaso q̄llo che incoperto assagiono: & se uinoso e oportuno e: ma se acquoso no. Alcuni altri di q̄llo gusto se al principio aspro sara segnio certo se molle il contrario.

¶De nocimenti chal uino aduengono. capitulo. xxxviii.

A Duiene al uino p acquosita corruptibile nella uite ouero poi asse mischiata che si corrōpa & riuoghasi per uarie cagiōi per calor strano in q̄lla adopante che in un poco di cotale uino di q̄l medesimo uaso tracto nel uaso si lasci: & non sapra il uaso si conuerta in mussa laq̄le el uaso guasta & poi qualunque uino in q̄llo posto cōsequētemente corrōpe. Et se di q̄llo uino in sano uaso ouero altro uaso si mischi alcūa cosa o si pōgha q̄lla in effecta & in sua corropta natura si conuerte: & anchora il uino forte & potente & maximamente dolcie grosso se nel tempo caldo si lasci nel uaso non pieno ne disopra chiuso isuapora il caldo & lhumido del uino & rimane fredo & secho che in acietosita si conuerte: de quali tucti la cura dadire e.

¶In che tēpi il uino piu agieuolmēte si uolgha & corrōpa. ca. xxxix.

O Gni uino spesso si uoggi appresso del tramontare delle pliade & appresso del solstitio exstiuale cioe a mezo giugnio & apresso socto al cane sbongnietāte che uulgarmēte charina e chiamato: & generalmente apresso a ogni animali nel caldo & nel gielo & nelle larghe pioue ouer p uiolēte uento: ouer tremuoto o per duro tuonq o uero quādo fioriscono le rose ouer le uignie si come Borgundio scriue.

¶In che modo si puo puedere chel uino non si uolgha. capi. xl.

I Sali arsi messi nel uino q̄llo usare & oltre cħ nō si conuiene bollire & la schiuma piu ampia farsi comādono mādorle dolci a neri uini mischia & permanente q̄llo uua passa tractene le granelle & cō rena messa nel mosto ouero uino cotto grasso & fallo durare. Alcuni luua passa a caso in uignia nata coghono & singularmente lusono. Il giesso messo nel principio fa il uino austero. Ma il tempo pcedendo laustrita suapora: lutilita del giesso molto tempo permane & permanentia fa & non lascia il uino uolgier & la sua proportione e che sel uino non sia lento & di sapore humido: o da pioua infecto laciētesima parte del giesso basta: ma sel uino nascie di uirtu piu soda la meta abondante

mente bastera. Il fieno greco se si tri ti con sale arso & con uini si mischi iuini che si uogono della sua mala fecia spartiti & in fecia di bono uino rimessi pmanēti staráno alcuni accidenti: letede é un legnio grasso come pino & arde cõe candela: nel mosto lo spēgono & nõ lascia riuolgiere il uino. Alcuni il fructo del ciedro & galla arsa & mischiati nel uino permanēte il fanno. Altri cenere di sermēti di uignia & seme di finochio & in massa recãdo mischiano col uino. Alcuni uasi che si rimbocchino in altri uasi & in altra cosa il tramutão. Ma se dal caldo offesi sono ne rifrigierati loghi q̃gli ripõgono se da humor & frigidita in caldi & sechi lochi tramutano: altri seme di lino ouer legnio di quercia ardēti & la cenere mectono nel uino altri lacte & mele mischiati acioche molto sieno leno imectono al mosto largilla dopo laebollitiõe del uino messa la purgon disocto & menane secho il torbido: ala feccia magiormente se arsa sara fara il uino bene odorifero: & dolcie: Irectibili che dinuerno q̃lla mangiono uiuono & pmanēti gli fa. Lo elebro nero & biácho poco imesso expurga il uino & fallo durare. Il uino cotto isino alla terza parte messo nel mosto il fa durare: la farina del grano fa iuini durare. Ragia del pino ritiene e uini: la lume scagliuoli fa uini fattici & quegli che agrcano o in agrischono cissa. Altri dicono che impossibile il uino uogiersi si si scriua ne uasi queste diuine parole. Gustate & uidete qm̃ Christus suauis est dominus: & bono e che si scriua in una mela & mectasi nel uaso. Cõfectione mirabile al uino cõseruare che sichiama panciccia. Togli aloe dragme dua incenso dragme dua amodi dragme due: meliloti dragme q̃ttro: cassie dragme una; spiganardi dragme tre: foglie dragme q̃ttro: mirra dragme dua. Tucte q̃ste cose in páno legate in ciaschūo uaso poi chel uino doue sara stato messo & sara spurgato & mectine ĩ ciaschun uaso chuchiaio uno di q̃ste maniere & poi dal pāno dissolui: & al uino la poluere lascia & dopo tre di conradicie di cãna muoui: alcuni altri altra cõfectiõe fáno. Togli gruogo dragme tre: q̃sto buono colore rende al uino & buono odore q̃ste schiacciate mischia & di q̃ste ĩ ciaschuna anfora di uino cuchiai dua quãdo il uino non bolla: ma socto stia a ogni uino: questo proprio ser ua che gia perse stanti quegli colle spetie codischi: altri iuerita cosi iui ni cõdiscono. Togli cardamõmo: ghiagiuolo: illirica: cassia spicanardi: mellíloto: silo balsimo: squinãti: casto: spicha celticha ogni cosa per ugual parte & riponi & al uino mischia. Anche prendi seme dartemisia e dherba cinque foglie & poluereza: & quando il uin e bolito ponuegli dentro & nõ si rauolgiera. Altri acioche nõ si rauolga il uino ne

raspi due ouer tre dibollire lascia no & di febraio il tramutano: & di quello la terza parte o la q̃rta parte hollono & insieme mischiano & poi ui põghono una cõmune schodella di sale in dodici corbe di uino o uero altrimẽti tramutisi di febraio:& la q̃rta sua parte si bolla al foco & schiumisi tãto chẽ la sexta ouero loctaua parte menomi: & presso alla fine del bollire si ponga in ciaschuna canna del uertiuo secсho o uero del uertiti solamente: si che un pocho col uino bollino & cõ q̃llo caldo si põga nel uaso: & se si põgano cõ esso graspe bene lauate prima nel mosto poste piu chiaro sara il uino & obturisi il uaso si che non rispiri & sia bene cerchiato & q̃sto certo e. O uer altrimẽti si fa dilecteuole & marauiglioso abere in q̃sto modo: qualunque uino sia prieman si luue el uino niẽte cograspi bollito & tucto al fuoco bolla & dischiumi & in uaso si ponga. Et poi prendi .xx. gherofani per ciaschuna corba: o con filo o in peza posti nella bocha del uaso mecti & certo. Altri dicõno che sel mosto expresso & incõtanẽte spartito daraspi si ponga intino & coperto con alcun panno mondo o uero nuouo cõ stuoia cosi infino a .xv. o uero. xx. di si lasci & ciaschũo di si schiumi: & poi ne uaso si mecta & sara marauiglioso & in chiareza & in sapore.

¶ In che modo il uino rauolto si liberi & ghuarischa. capi. xli.

Toglie ciriegie agre i buona quãtita & tutte insieme nella botte doue e il uino rauolto mecti: & cosi il uino cominciara abollire & cosi si lasci per tre di o uero insino atãto che ciessi di bollire ipero che in quella ebullitione si purgha il uino dalle feccie optimamente. Et quando il uino chiaro uederai in altra botte il poni & certo e. Ma se coluino uolto mele in buona quantita distẽpera: et nel uaso doue il uino uolto mecterai et con un bastone il decto uino col mele menerai et poi il lascierai: chiarificherassi il uino per lo mele pero chel mele q̃llo che torbido e del uino al fondo discender fa. Alcuni altri optimamente facciẽti nel tempo della uendemia iracimoli recenti non cõpressi cioe strecti in grande quãtita nel uaso messi del uino pongono doue iracemi sono perla madre del decto uino. Impero che iraspi il rauolto riducono addouuta bonta et sapore dopo alchun tempo. Ma questo e dasapere che innãzi che alcuna cosa si faccia al uino uolto datramutare e et dalla sua mala feccia liberarlo. Alchuni il uolto uino ne raspi donde il uino di nouello sia tracto acioche in q̃gli chiarifichi in ogni parte lasciano quanto bisogna che se molto non tutto subito ma apar

te aparte per uolta sucedendo e das
sare acio che il calore de raspi non
spegha abollire per loquale si chia
rificha in tutto cessi et quando me
no il mosto sara stato ne raspi tan
to piu forte adopera. Palladio inue
rita dice il uino in quello di farasi
optimo in granelli di pepe.x. & bis
dachi.xx.messi a uno moggio di ui
no insieme & coperto & sei sestini
di uino mecterai per lũgo spatio in
anzi a ogni cosa prima il uino cõ
mosso allora il lascia riposare & co
lalo. Anche il puzolente incõtanen
te chiaro farsi se secte nucclei di pi
ne in uino sestario mecterai & lun
go tẽpo icomouerai cõ poco ciessa
re sostiene:& incõtanẽti prẽdera pu
rita & colare si dee & usarlo. Alcuni
il chiarificano con noccioli di persi
che. Altri con sola chiara duoua &
poco sale. Et secondo altri prende
priete bianche chiare di fiumi & ql
le in forno cuoci infino atanto che
comincino a crepare & allora i pol
uer soctilissima si rechino. Anche
prẽde sale biancho soctile & in ua
so di dieci corbe põi dragme sei di
poluere di pietra et quattro di sale
in uaso mischiando mecterai: et se
per ciaschuna corba de uoua agiu
gnierai ouero tre sara optimo che
anchora delle decte pietre crudi et
soctilmente poluerezati sanza sale
fare si potra: et queste prouatissime
sono et optimo e che alcuna cosa
di mele uisagiungha impero chel
mele rosso del biancho uino ristora
il colore perduto et ogni mele ui
schoso e graue et dogni licore con
seruatiuo. Et se tropo sara torbido
piu di ciaschuno sagiungha: & que
sto ritiene la fecia & la torbideza
affondo per lo suo peso acio che nõ
posa su agieuolmente dacapo le
uarsi: & di niuno al postucto sa
pore il uino uitia. Ma se intanto
torbido e che diuenti liuido & di
scorra comolio di colore natura
le di quello intuto expento niu
na si come a morto puo medici
na ualere. Ma se il uino non e al
tutto spento & rosso chabiente co
loro corrocto & giallo con uino
albaticho o uero con altro molto
rosso o uero con la natura di cor
teccie secche o uero ricienti duue
albatiche o uero colature di semi
debbiosi ristorer il sugho di decti
semi il sapore del uolto uino cor
reggie & simigliantemente mele
rosato quello medesimo anchora
fare po cola natura dele decte cose
seche. Anche optimamente si chia
rifichera in questo modo in uaso
di dieci corbe prendasi oua qua
ranta e in alcuno uasello rocto cõ
mano o con monda granatuza
molto si dibactono alla pfine una
di gromma chemune si mischi &
uino aggiunto nel uaso si ponga
ilquale tucto con una maza fes
sa nel uaso posta lungamente si
meni: & piu uolte disotto per la
feciaia si traggha & in uaso an
chora si riponga. Et quando chia

rificato sara ogni tolbideza per lo spillo delle cose disotto si tragha. Ma e dasapere ch il uino biácho solaméte la chiara si põga nel rosso el truorlo & q̃lla nel molto torbido piu delle cose si pone. Anche in luogo di grõma optimamente il sale si põe &. E alla pfine un pocho dacq̃ di fiume nel uaso si põga altri racolgono nella uédemia isemi delluue equali optimamente & di queste facta farina una piena mano iciaschuna corba põgono & diligétemente permiscião a chiarifichare optimaméte il sapore del rauolto liberare da expto si dice se iuaso carão di libre una dalume dirocha chiaro & altrectáto di zuchero rosato con libre octo di mele si pongha. Et in questo modo el mele optimamente si schiumi ilq̃le rafreddato la lume molto poluerezato & zuchero dissoluto in qllo si mischi & con uno graticio ouero secchia dauio i questo cõmischiate ituċto si ponga nel uaso & optimaméte cõ fessa maza si meni & il uaso sturato infin a di uno si lasci & in secõdo di o terzo chiaro sara il uino di ciaschuno dele cose p̃decte piu alcuna cosa sappongha dallacerbo maturo si fa: se nella p̃decta misura libre una di pfecto zuchero con uino & mele rosso si põgha per lo modo predecto. Qual cosa anchora il uino faccia di buon sapore & odore:ouer chiarifichi optimamente & sia puro & odorifero i q̃sto mõ prẽdi libre meza di buono allume dirocho:& meza dallũme zucherino & soctilmente poluereza & poni meza oncia de predecti p ciaschũa corba:seglie poco torbido:& seglie molto torbido põuene unoncia &. togli una libra di grõma biácha ouer rossa secõdo che e iluino i uentiq̃tro corbe & p̃n di una piená mano di sale biancho & tre uoua fresche p ciascuna corba. Et sel uino e biácho nõ porre le tuorla delloua: ma se e rosso ponegli tuċti:leq̃li uoua cocte in alcuno uaso & forteméte dibactute & messo i q̃lluoua una secchia dacq̃ di fõte o uero di pozo. Et anchora dibactute cõ le sopradecte cose apposte & fortemente pcosse & nella decta bocte di.xxiiii.corbe poste & cõ perticha fessa optimamente col uino nella bocte dibactute & mischiate tanto che tucto sia torbido trahendo disocto per la parte della feccia & ponendo disopra per lucchiume lasci & il secõdo di sara chiaro & in fino adi otto ciaschuno duno bichiere sene tragha per lospillo inferiore delle ceste tre uolte il di tucta la torbideza si tragha táto che consumata sia. Ma dasapere e che inanzi che si faccino le decte cose tramutare si dee in altro uaso & della sua mala fecia liberarlo. Puossi anchora chiarificare se sara con colatoio di panno colato.

In che modo il uino si muti in altro colore. cap. xlii.

POi chel uino bianco di sua uendemia in alcuno uaso harai tramutato & per uno di sara riposato nel tino delquale il uin tracto sara il mecti dopo duo di lotrarrai chiarissimo & molto rosso. Anche se nelle tue uignie tanto sono bianche che poco sia il rosso uendemmisi per diuiso:& nel tino il nero si pongha prima:el bianco disopra & tutto optimamente nero sara. Palladio dice alle uiti essere questa natura che labianca ouero cienere se sirechi i cenere & nel uino simecta a quello in ciascuna forma del suo colore impero candido sirenda del rosso p quella ragione che dellarso fermẽto lacienere il mezo duna misura simecta nel dolio ilquale tiene anfore. & per tre di cosi lasciato sicuopra & lotisi & sara bianco ouero dopo.xl.di passati ouero sarrossa o ãnera optiamẽte nel tẽpo della uictoria nel tẽpo della uẽdẽmia cõ uue ch̃ si chiamono albatiche:& colãbruschi ben magri qñ saranno stati circa dodici di rocte i alcuno uaso sisi põgha illoro uino nerissimo i q̃llo chentẽdião anerare:dellãnerando uino molte uolte silauino iraspi del decto albatico ouer lambrusci. Allora e anche optimo modo adannerire il uino puro ouero mischiato netini che coraspi lauati sono sopra illicore come meglio fare si puo si priemino i quello medesimo:& anche due uolte o tre si faccia quello medesimo & cosi dalle cortecie delluue nere sitignierãno: arrossirsi ãcora ouer sãnera & chiarificasi & il suo colore morto riuiue i questo modo che aciascũa corba si pnda meza libra di semi sechi & bolla nel uino caldo & mollifichisi & poi colle mani ouer compestarlo si tritino & molte uolte si lauino & lauatura cõ uoua & gromma & zuchero rosso & sale cõmecta & bene cõmosso si serui.

¶ In che modo il uino simuti in altro sapore. capitulo. xliiii.

IN condire il mosto igreci il mosto di coto a mezo ouer terza pte al mosto agiũgono: soaue del duro farsi dicono se farina dorzo due bichieri isieme cõ uio mischiata mecterai i uaso di uino & p una hora uele lascierai. Altri lefecie di uino dolce amischião ouer meglio poi che un carro duue posto nel tino sara mele liquefacto i bona quãtita uisimecta. Et poi quãte uolte si porta al tino sene põga che se poluere di pepe al mele simischi potente si fara & e gerophani uagiugnerai ouero alcuna cosa odorifera acquistera illoro odore ql medesimo sara se nel mosto sanza raspi bollẽte si ponghino uio abere suaue cosi dicono si fa finochio ouer sãctoregia di ciascuno cõueneuol modo al uio mectere & turbarlo il uino i uerita doptimo odore farsi in pochi di se lor bache della mortella

ſaluatica ouer acerba ouer mōtana ſecche & peſte bene ſi mectono nel uaſo doue alquāti di almeno.x.ſtieno ifiori ancor della mente arbuſti ua ragunati & allōbra ſechi:& allora diligentemēte peſtati: & ſtaciati harai nel uaſello nuouo & quando uorrai atre cadin una miſura di fiori laquale ſi riacha chiamono mecterai & il dolio ſopra chiuderai.& il ſexto ouero il ſeptio di aprirai & uſerane. Poſſi ancora riciente in poche manate a una funicella leghare hauente in capo una pietra per laquale ſatuffi nel uino & tanti ditenere ſpeſſo tāto che odorifero il renda & non piu che ſe tropo riſteſſe di male ſapore il guaſterebē:il uīo cōe uechio diuēta del nouo ſe la mādorla amara & aſſentio & di pino gōma & fiēo greco iſieme fregi quāto biſognara ſtimerai & pari mēte fondi & di qſti il uīo dūa anſora un bichiere mecterai il uino ī uerita affermano del morbido forte farſi coſi altra cioe malbauiſchio le foglie ouer le radici: ouer el ſuo cauolo tenero coto mecterui gieſo ouero cenere ſcodelle due ouer di cipreſſo galle tre ouero folie di boſſo quāto cō māo piglierai ouer ſeme dapio & cienere diſermenti & di cui uuoi ſiamma il corpo laſcia adopera ogni ſolideza di tracta.Et generalmente ī qualunque tempo ī acerbo ouer forte uīo dolciſſimo porre ſi po:el uino acierbo ī dolcie ſe la dolcieza diſpiacia.El uino nobile in igniobile:& potente indebole:che ſe uuoi alui agiugniere alcuno ſapor poni qllo che uuoi ingomitoli alfilo legati cō picola pietra & ogni di del uīo tētādo aſſaggiat & quādo ha del ſapore quello che baſta acioche apēa ſenanegha trai il filo & prouato e chel foglio ſapore optimo al uino da.

¶In che modo el uino & uaſi dala muffa ſi liberino. cap. xliiii.

SEl uino muffa ha ouero altro mal ſapore:lauitalba cole ſue radici prēde & ſocto labocte poni la radicie cioe ſocterrala dirīcto al foro della bocte & diſopra attuffa ira mi nel uīo per un palmo per locuchiume di ſopra ſiche di tre qui pmāgha & pdera quel mal ſapote & odore.Altri prēdono lauitalba lungha & pcurano che da un capo ſiſſi chi nel uaſo ī loco dello ſpillo della fecia & īchiniſi a terra & ſocto qlla ſatuſi ſiche ſtia ferma. Et laltro capo ſiriuolga due ouer tre dita ſopra terra & uederai continuamēte per glipoli della uita alba la muffa uſcir : & coſi ſimutera il ſapor della muffa a qllo medeſimo fa un pane di pāico ī tre teſti & caldo pon ſopra il māfero dela bocte.Anche il uino dalla muffa curar ſidice ſe piu di cō pane caldiſſimo ſituri: laqualcoſa tāto ſi dice ſia dafare tā to che ... che uiſi pōe ī neſſun mō ſann...ri:ouero ſi prēdino lerba che delo alloro & bolliniſi in uino &

pōghinsi nel uaso.Et i questo mō si dice da liberare il uaso.Ma il uio di mal sapor siuitia.Et ipoche meglio e che irami della alloro si bollio ne la caldaia del uino & nel uaso si pō ghino & mischi il uino irami insie me & diuisi legati p lo cuchiume sa pichino nel uio:& qui alquāti di si lascino tāto chel uio sia dilibero & poi sehetraghino i qsto modo nō si guasta il uin daltro mal sapore. Anche curare si debe la mactia & la se ra nel uaso una menata di salia sa pichi i modo che nō tochi il uio & tractone collaq̄ si laui ilforāe optia mente turato. Anche dalla muffa il uino curare si dice se si prenda una menata dherba che si chiama mo rella.Et nella pte disopra cō cordel la legata la mactia per lo cuchiume nel uaso si pongha:tāto che perdue dita solamēte discēda nel uino. Et la sūe sopral uaso ad alcūa cosa le gata il decto uaso optiamēte situri: & cosi p quello di solamēte si lasci & poi lasera si tolga & altrectanto dircēte herba si ponga: & qui insi no alleuar della mactia seguente si lasci & cosi p tre di ouer p qtro uol te si faci & liberasi il uio:ouer pōga si un sacheto soctile necto di peza lina ouer di stamignia pieno di sale ouer digiesso ouer di calcia p locu chiume chon una cordella legato che nel mezo del uino discenda & cosi sēpre si tēgha & fara ... il ua so di muffa infecto i qsto modo si cura:ponghasi calcia nō spēta cioe una qrteruola nel uaso didoci cor be & nel uaso ben turato si pōgha acq̄ ouero uino bollēte & turisi ch nō spiri & lascisi p alcuna hora: & molto si riuolga il uaso & quando e rafredata cauisi:ouer altrimenti il ginepro in caldaia diuino cotto in uaso con feruente uino si ponga:& facisi come decto e disopra: & me glio e se luno & laltro secondo do po il primo si facia & optimamen te sanza dubio dilibera: & altri di cono che sicura cō sale nel uaso po sto & per tre mesi quiui si lasci:& p la uentura che se quello medesimo si fara con calcina ouer giesso oue ro cenere: ouero si libera in questo modo. Radasi optimamente il ua so dentro cō gractugia ouero ascia & per le fessure con pūcta di coltel lo la muffa si mondi:& pōgasi i ua so di dieci corbe una qrteruola di cenere di fermēti cō ogni sua bra ca & piu sel uaso fusse tropo isecto & mettauisi cenere cō bracia p tut te le parti del uaso & poi si chiuda il uaso & p lo cuchiume uisimecta acqua bollēte & turisi & ad ogni p te si riuolga & cosi si lasci tāto che la cenere & lacq̄ rafredate sarāno & alora opiamēte si laui & nellultio si bagni cō acq̄ calda bn̄ insalata & in qsto mō si curano itini.Ma pche non si possino cosi chiudere si cuo prio cōstuoie & pāni siche poco ri spirino. Anche il uino il uaso dagli sperti si dice liberare dala muffa se il foglio poluerizato in soctile sa

copostó per locuchiume nel uaso si pōga che nel mezo del uino piu di dimori. Et non si uicia di mal sapore: & una oncia in uaso di cinqȝ corbe basta. Anche si dice il uaso curare cō acieto fortissimo bollito se di quello si laui & alquāto si lasci: altri dicon se si facia foco con paglia in quello si cura & forse meglio si libera con foco disermenti. Conseruansi iuasi della muffa se quando uoti saranno insino al uin picola quātita saprino & tranglisene: & optimamente si sechi & poi dacqua salata ouer uino simbagni: ouero quel tracto se optimamente si turi: acioche lodore del uino el fumo non suapori ilquale non si tiene che nel uaso possa rimanere.

¶ Inche mō si puegha che il uino si ī acetisca: & come in acietito si guarisca. capitulo. .xlv.

Enere diuitalba cioe cenere di uita biāca poni ī uīo & nō si fara acieto si cōe alcūi dicono: ma meglio si puede chel uīo nō si facia acieto se si tenga ī cella piena diuasi & chiudinsi optimamēte che nō ssiatino che sel uaso nō e pieno & e ī luoco caldo dellacetire si teme: prenda si un pezo di lardo grasso optīo & ī una peza biāca di lino soctile si cucia & dalluno capo legata una corda p lo cuchiume si mette: si che nel mezo del uentre del uīo discēda & qñ & el pdecto uīo beuēdo si menomera anche il decto lardo piu giu si discenda: & disopra il uaso optimamente si chiuda & cosi tanto chel uino sia consumato: & quāto piu lardo sara tanto meglio il uino si conseruera: acioche lacieto si muti ī uino ī quello si dice seme di porro douerui mectere: altri dicono che della cetosita saiuta: se sopra il cuchiume folie diuite poste & spesso pmutate & di sopra alcuna pietra posta altri dicono se olio duliua si metta nel uaso tanto che cuopra la superficie del uino optimamēte della acetosita si difende & quando lultima parte del uīo uscira lolio raccogliere si potra.

¶ In che modo si faccia lacieto. capitulo. xlvi.

Aceto si fa in questo modo ponghasi bono uino si che sia mezo pieno il uaso & specialmente uino dolcie in loco caldo & ī uaso dacieto infecto & sia il uaso discoperto & fassi acieto. Anche se porrai il uino chiaro ouero torbido ne raspi onde escie iluino dimosto & un poco dacieto sopra uaggiungha & lascia per un mese o piu & diuentera optimo acieto. & se uuoi tosto fare scalda lacciaio ouero pietra & poni ī uīo che la bocha del uaso sia scoperta: ouero il uaso si pōga al sole p qto tro di col uīo agiūcto sale: ouero si puo ancora piu tosto fare ī qsto mō pndi il uaso che uuoi & empilo di buō uīo & optiamēte il tura & nella caldaia piena dacqua fa il uaso p

grande spatio bollire & incõtanente in acetira:affare aceto fortissimo prẽdi le corniole q̃do incomincião a darrossire:& le more che naschono ne cãpi qñ sono rosse ouer incomincião adorrossire:& de sambuchi inãzi che comincião a enfiare delle prugnieuole delle siepi acerbe & q. ste poluereza soctilmente & allora prẽdi del migliore aceto che trouerai:& distẽpera cõ q̃lla poluere si ch̃ fari ben sechi: & qñ uorai fare aceto fortissimo ĩfra octo di. Anco dicon li expti se irraspi delluue della uẽdemia e ĩ q̃llo tẽpo bene si lauino & dagliacini & da ogni ĩmõditia si purghino & un poco al sole si sechino & in alcũo uaso si põghão il che lempiano a mezo & altretãto di uino si agiunga & disopra il uaso si chiuda farassi aceto fortissimo alq̃le si come pẽso fara pro se irraspi prima si ĩmollino di forte aceto & tuto tẽpo si potra quindi laceto trare e il uino agiugner̃ se le radici del rafano si sechino poluerezinsi & in uaso si põghio farassi acieto. Anche si prẽda lacetosita & sechisi & poluerezinsi & di q̃lla cõ forte aceto si facia pane & sechisi & ĩ uino si põga ĩcõtanẽte si fa acieto ch̃ anchora nella mensa fare si potra: & q̃l medesimo della radice del rafano si dice.

¶ Della uirtu dellacieto. ca. xlvii.

L Acieto e fredo & secho ĩ secõdo grado & ha uirtu penetratiuã cioe passatiua & diuisiua della sua substantia:& constrectiuã delle sue qualitadi: contra il uomito & contra il fluxo del uẽtre bollino in aceto galle ouer rose o uero simili & in cotale acieto si põga lana ouer spugnia:se fia uomito sopra lo stomaco:& se e fluxo di uentre sopra le reni & bollito lo sciropo acietoso ch̃ si fa daceto e bono alla sẽplice terzana: & alla cottidiana di flemma salsa. Ad ogni febre acuta se si dia la mactina con acqua calda diuide inuerita la materia & fassi cosi:il zuchero si dee resoluere in acqua & aceto & cuocasi tanto che sapichi alla mestola. Anche uale contro a ogni materia calda:io simile si fa similmente si fa dellacieto:alcũa uolta ho simili simplici & alcuna uolta composto ĩ simplice si fa di due parti dacieto & di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo: togli radici dappio di finochio:& di petresemolo & pestale alquanto & di di & di nocte le tieni ĩ aceto il secõdo di le cuoci insieme poi cola & in cotale acieto poni il mele alla terza parte & cuoci come decto e disopra lo squillitico quando si fa togli la cipolla squilla & tiela per un di & una nocte in aceto:et cuoci et cola: & conuiensi lenteriore & lexteriore foglie gictare:& li mezãi spichi mischiare & poi mischia mele & cuoci come disopra. Ma se non hai la squilla in loco suo poni radici di rafano. Et simile fa di quelle dassi lo simili semplice o uero cõposto con-

tro affredata materia si come lo sci
ropo acetoso contro alla calda im-
pero che diuide & digestiscie quella
la salsa con acieto saluia pretesemo
lo:menta:& pepe lapetito conforta
anche nota che se laceto troua lo
stomaco pieno purga il uentre sel
troua uoto allora il cõstipa. Anche
uale contro alla deboleza dellanfer
mita:se in q̃llo si põga pane arrosti-
to & di quello pane mollificato sun
ga la bocha linari & le labra dellon
fermo & le uene pulsatile nel bra-
cio cioe possi: & sopra quelle uene
si leghi il pane predecto. Et piu an-
chora uale il pane intinto in sugo:
uale anchora lacieto contro la litar
gia infrenesi se si stropici con esso le
palmi delle mani & le piante di pie-
di con acieto et sale: Auicéna anche
dice che lacieto fa pro alla combu-
stione del foco piu tosto che altra
cosa: & quando si mischia con un-
cto dolio o uero con olio rosato &
dibactesi bene & infondeuisi dẽtro
lana non lauata & ponsi sopra il ca
po fa pro alla calda & alla forteza
sua & lombagniamento della boca
di quello propriamente con allume
fa pro al crollamento del tempo.
Et lo saporamẽto dellacieto caldo
fa pro alla malagiuolenza delludi-
re & aguzalo: & apre loppilationi
cioe ituramẽti del colatoio: cioe on
de escie la rema & risolue il suono
degli orechi. Et quando si bee scal-
dato dopo le medicine mortal cioe
ueleno fa pro.

¶ Del uino & delle sue uirtudi. capitulo. xlviii.

IL uino secondo Isac da
buono nutrimento & sa
nita al corpo rende: se si
prẽde come si dee & quã-
to bisognia: ouero quanto po la na
tura sostenere conforta la uirtu di-
gestiua cosi nello stomaco cõe nel
fegato: imperoche impossibile e lo
peratione della uirtu digestiua con
fortasi sanza forteza del calore na-
turale. Niuno inuerita cibo si truo
ua o uero beueragio con si naturale
uirtu confortatiuo & acrescitiuo si
come il uino per la cõpagnia della
familiarita che colla natura ha. Et
impo tosto si cõuerte in naturale &
mõdissimo sangue. Onde ruffo phi
losopho dice il uino nõ solo cõfor-
ta il naturale calore: ma anchora il
torbido chiarifica il sangue & lãda
mẽto del corpo & maxiamẽte delle
uene apre & mõdifica: & lopilatiõe
del fegato lieua & apre: la tenebro-
sa fummosita di tristitia gienerata
dal core schaccia: & imẽbri di tucto
il corpo fortifica & non solo la sua
bõta nel corpo si mõstra: ma ancho
ra nellaia fa q̃lla dimenticare la tri-
stitia & angoscia & dalle licẽtia: &
cõfortala acercare di soctile cosa: &
dalle sollicitudine & ardire: & nõ le
lascia sẽtire dolore ne fatica. E dun
que cõueniẽte ad ogni eta: ad ogni
tẽpo [illegible] ogni regione: se pso sara
secõdo la forza & cõsuetudine del
beitore & secõdo che la natura sof

ferire potra:loperatiõe del uino nõ in quel mõ adopera ne uechi & giouani adolescẽti & fanciugli. Ne uechi iuerita e secõdo medicina:ĩpero chel calore del uino alla lor frigidita repugnia. A giouani e secõdo cibo impo che la natura sua e simile alla natura del giouãe:agli adolescẽti & fanciugli e cibo & medicia impero che aduegnia chel calor naturale loro sia forte substãtialmẽte ni entedimeno nõ e imperfectione & per abondãza della loro humidita: & impo quindi il uino al naturale calore loro da accrescimẽto: et disse cha la loro humidita onde e medina.Et impero e dasapere cħ nel uerno & nella fredda regione si cõuiene il uino predecto: lastate nella calda regione il uino molto inacquato di necessita si conuiene : impero che icorpi rifrigiera & ihumidiscie per lacqua che ue mischiata.Resiste anchora al calore dellaria accioche nõ facia icorpi caldi & secchi & porta uelociamente il cibo colla sua soctilita ha mẽbri di tucto il corpo. Et adunque cõtra due cagiõi cõtrarie aiutatiuo. Inuerita egli scalda icorpi freddi & disecchа gli humidi.Naturalmẽte infredda icaldi : et inhumidiscie isecchi accidẽtalmente.Impero che colla sua soctilita et perforatione lacqua reca: quãdo necessita hanno di refrigerare et inhumidire. La diuersita del uino generalmẽte e in tre maniere : il ricẽte duno anno:il uechio di quattro anni:et oltre il mezano di due anni o uero tre.Il ricẽte e caldo nel primo grado onde sapartiene alla fredeza et hũidita: et impo piu nutribile che glialtri:et mali humori gienera et nõ pẽsati sogni et uẽtosita dello stomaco et de glintestini.Onde Galieno il uino qualũque ricẽte sara non ha forza di menare il cibo per lo corpo ne di ꝑuocare:onde sicon uiene che gli habiẽti fredda et hũida natura da q̃llo guardasi. Et impero se necessita sara eleghasi il uino chiarissimo acquoso per lũgho tẽpo del tino tracto. Ma il uecchio uino caldo et secccho e in terzo grado et alcũa cosa damaritudine ha. Questo uino poco nutrica al capo posto sale:et la mente percuote per lacuteza del suo pugniere: et maximamente se di quello molto si beua et da quello poca acqua si mischi. Et impero guardinsi da quello quegli che hanno deboli nerui et che hanno isentimenti acuti impero che grande nocimento alloro presta segli nõ hauessino molta humidita ne loro corpi laquale resista. Onde Galieno dice molto e il uino uecchio conueneuolmente aquegli ne cui uasi multitudine dhũori crudi e ragunata.Ma il uino mezano e buono temperato et q̃sto e caldo et secccho nel secõdo grado et impero q̃sto uino se lega:et il uechissimo si dispregi:simigliãtemẽte il nouo che dabollir nõ si riposa et cosi la materia terrestra al suo naturale loco nõ

discēde. Et quello che hareo al suo naturale loco non discende cioe alle parti disopra non sale illiquore suo chiarissimo mondificato & lucidissimo aparisscie. Et īpero da sapere e che il colore: & il sapore: lodore: illicore: la deboleza: la forteza diuersi si fanno nella sua qualita & operatione: & il colore inuerita e in quatro modi gieneralmēte cioe biācho & nero cħ sono semplici: & rosso & areo ouero giallo iquali sono composti & sono alrri colori intra questi cioe glauco roscho iquali sono intra il rosso el biācho iquali tucti in questo modo si generāo. Il uino iuerita delluue acerbe facto prima el biancho per lacquosita & crudita & per mancamento del suo calore naturale. Ma quando alquāto inuechiera & uno anno passera il calore suo sacrescie alla sua humidita fassi di color subalbido cioe socto biancho: che se piu inuechiera che passi due āni molto piu il calor suo sacrescie & la sua humidita simenoma: & fassi il color suo pallido che se anchora piu sara uechio che quatro anni passi & la sua digestiōe cōpia & naturalmente la caldeza in istato sara uenuta il color suo sara citrino. Similmente il uino delle rosse uue facto quādo nel principio anchora e crudo & il suo calor manchera: il color hara a biancheza uicino. Ma quando passera uno anno confortasi il calor & la digestione sua & fassi di colore rosato: Et se due anni passi & la sua digestione cōpia ouero colore rossa hara. Ma sel uino sara duue nere nel principio & nerissimo e obscuro per la pte terrestra signioregiāte & per mācamento del suo calore & digestione che se passera uno anno il suo calore & digestione si conforta & sara disciesa la natura terrestra al suo loco: & icominciasi a chiarificare & fassi intral rosso il nero mezano & se passera due anni & il calore suo compia la sua perfectiōe & digestione & discende il terrestro alle parti disocto & sia chiarificato fassi di rosso colore manifestamente dunque intendiamo il uino biancho el nero essere meno che gli altri conuenienti: & il biancho piu chel nero a humidita sapertiene. Il nero alle terrestrita & a grosseza la diuersita del uino per lo sapore & impero che altro e dolcie altro e acietoso altro e insipido: altro e forte: il dolce caldo e nel secondo grado secho nel primo alquanto a humidita sapertiene: onde e grosso & non lodeuole nella sua operatiōe se nō che uentre purga. Imperoche in ogni cosa dolcie e uirtu purgatiua & colatiua alquale ilquale uino se alcuna cosa troua che alla sua operatione sia contraria & constrigniesi usare scaldasi & bolle & sale alla parte di sopra dello stomacho: & in collerici humor si conuerte: sette generatiōe & uentusita enfiatiua: opilatione nel fegato & nella milza giene

ra. Et la pietra nelle reni crea & maximamente se imembri a cotali passioni apparechiati trouera: ouero la digestiua uirtu debole. Et impero guardinsi da quello quegli iquali la grossa & humida natura signoregia colla sua grosseza agieuolmente le soctile uene del fegato oppilla ma al polmone non nuoce impero che non passa a quello se non quello che di quello e il piu soctile: se le uene del polmone che molto late sono oppillate non puo. Ma quando il uio dolcie alla rosseza & chiareza sapertiene & beuto sara quanto si conuiene & secondo che alla natura basta conueniente e a quegli che danfermita si lieua: & a cui e necessaria multitudine di nutrimento: ma il uino pontico ilquale acerbo e decto: e piu chiaro & piu graue: & piu tardi si digestiscie: & le uene malagieuolmente passa chel dolcie ipero chel dolcie piu caldo e & piu accepteuole sapore ha. Ma il pontico & terrestre aspro ha sapore: onde e malagieuole apassare le uene: ne non prouoca la digestione ne il sudore nõ dunque buono sangue genera il uentre & lintestini cõforta il uio insipido migliore e chel pontico: imperoche e temperato a comparation del põtico onde e cõueniente a quegli che calda complexione maximamente nello stomacho hanno: ma poco nutrica & tosto lorina commuoue. Il uino e di tucte cose piu caldo & di piu forte operatione & tosto al capo sale & bollire & scaldare fa lhumidita del corpo onde il fummo salente dallo stomacho nuocie al cielabro & alla mente percuote necessario e dunq; si guardino gliabitanti di calde cõplexioni: se non fusse molto i aquato & quanto si conuiene si prende: & secondo che si conuiene alletadi & alle regioni & consuetudini si lodera: impero che igrossi homori dissolue & le uie delle uene & la putredine mondifica el sangue chiarifica: auechi & che alla loro & auicinano per lo ragunamento della superfluita de loro cor puo ne loro corpi. Et cotale uino optimo maximamente se alla purita sara uicino: imperoche illoro calore conforta & de crudi humori labondanza dissolue. Conuiensi anche a quegli a quali grossi humori & crudi ragunati saranno la diuersita del uino per lo liquore e imperoche ad soctile acquoso o uer terrestre grosso o uero mezano. Ma il uino soctile acquoso sempre si truoua con biancheza & chiareza o uero agieuolmente nelo stomacho si smaltiscie & le uene perfora lorina prouoca. et impero e utile a quegli che hanno la febre: imperoche non fortemente scalda & la mente non percote niuno anche al cerabro ouero a nerbi nociméto fa. Et se mischiato sara non sara migliore & maximamente a soctigliare la sete. Il uino terrestre & grosso e contrario al

soctile acquoso onde lo stomacho graua imperoche duro e & alla digestione fare e malageuole apassar per le uene lorina non puoca & tardi al capo sale per la sua graueza & grosseza. Et impero nõ agieuolmente inebria. Anchora alcuno uino e odorifero che tosto il sentimẽto pcote odoreuole nella pellicola del cerebro stãte per fera per la sua legiereza. Alcune e di nessuno odor per la grosseza & grauita sua & alcuno e dodore orribile. Il uino odorifero il suo licore significa esser tẽperato & soctile dogni brutura mõdificato & al tucto digiesto: onde chiaro sangue genera lodeuole & mondo & del cuore dunque cõfortatiuo & lanima letifica: latristitia & angoscia caccia imperoche cotale uino ad ogni eta & complexione conueniente & se si prenda secõdo che si conuiene & che la natura sostiene: & impero muta il uino della nima in uirtu & riuolgielo da ipiata apiata dalla uaritia allergheza dalla superbia inumilta della pigreza in sollecitudine di paura in ardire della sconoscentia infecõdita & inastutia & ingegnio. Ma questo si fa contemperatamẽte si come si cõuiene si beua. Ma se infino alla meta si bea generasi a sopradecti incontrario imperoche lebbreza della ragioneuole anima illume spegnie onde permane: & il capo si come la naue in mare sanza gouernatore & si come la malitia sanza rectore. Il uino inuerita di nessuno odore dimõstra della sua fũmosita grosseza & grauita & indigestibilita: & impero non lodeuole e di nutrimẽto & torbido & obscuro: & impero si sisa cagione ditristitia ma non tosto al capo sale: il uio inuerita graue & horribile odore hauẽte e pessimo imperoche per horribilita del suo odore & grauita al cierebro nuoce & la mente percuote & anerui: & alle pellicole del celabro lesione fa & gienera pessimo sangue & maximamẽte se e spuntato.

¶ Incomincia il libro quinto de gli arbori & natura & utilita de fructi loro.

Disopra nel libro q̃rto molte cose de gli arbori gieneralmente son decte: quãdo dela natura dele piãte: & delle cõmuni acuatiuamẽto di ciascũa generatione de campi conuenientemẽte tractai. Ma al pñte i q̃sto quĩto libro e da tractare spetialmẽte di ciascuno arbore pse iquali nelle nostre cõtrade si trouão. & priamẽte di q̃gli che fructificano largamẽte tractarẽo & poi breuemẽte de nõ fructiferi: Dirassi adunq̧ di q̃gli che sãno fructo & delloro diuersitadi: & q̃le aere & qual terra desiderano: & cõe & quãdo si piãtono: & come sinnestino & cultiuino & si formino & liberino

dal nocimento. Diraſſi anchora di loro come iloro fructi ſiſi coghino: & quando: & anche i che modo ſerbare ſi poſſino: & quello ch̄ dilor ſi puo far:& delle uirtu chegli hãno.

¶De gli arbori in cõmune. cap. i.

LE diſcrepationi de gli arbori: & le loro diuerſita non e biſognio di porre ne annouerare in commune:impero che aciaſcuno ſono nella propria regione aſſai noti & per gli ſingulari tractati di quegli ſaranno manifeſte. Ma e da ſapere che certi arbori deſiderano & amano aere molto caldo ſi come le palme el pepe:& altre richiegono aere freddo ſi cõe il caſtagnio. Ma e piu richiegono aere temperato & quaſi tucti:& certi ſon che deſiderano terra molto graſſa ſi come il moro: il fico & ſimigliante. Et certi deſiderano terra molto magra & ſabbionoſa ſi come la palma:el pino. Ma tucti gli arbori ſi conuenghono i queſto modo cioe che deſiderano tucti terra ſeccha nella corteccia diſopra & diſocto humidita laquale ſi drizano le loro radici & gli arbori ch̄ hanno gran corpo richiegono molto cibo & maximamente idimeſtichi ifructi dequali ſi deſidera & richiede che ſia molto & grande ciaſchuno anno. Ma in che modo ſi piantino & quando & come ſinneſtino ſufficientemente e decto nel terzo & nel quarto libro. Deonſi in queſto modo cultiuare che intorno allautunno ſi conuiene la terra cauare dintorno adeſſe inſino che le radici ſi cuoprino & porui alcuna coſa di letame accioche coperta la radice queſto medeſimo letame cõtinuamente per lo ſcorrimento del le pioue alle radici ſi porti. Ma ſella terra e troppo ſabbionoſa riceuera conuenientemente la graſſa creta: & ſelle troppo cretoſa ui ſi mecta il ſabbione i luoco di letame. Et queſte coſe non ſolamente ſono da appogiare al pedale: ma dintorno al pedale tre ouero quattro ouero cinque piedi ſecondo che e la grandeza dellarbore & delle radici & ſi meſcholi aconciamente colla terra. Ma ſe queſto ſi faceſſi inſino alle radici ſanza dubio molto giouerebbe allarbore. impero che per queſto torrecto & a mondato nutrimento diuentera larbore piu allegro & freſcho: & ritorna adeſſo alcuna gioueneza per cotal cibo: perlaqualcoſa e daſapere che nello co tra due acq̄ & ſopra eriui optiamēte alignão li arbori:et la cortecia di cotali arbori e piu piana et piu

foctile et irami piu uigurosi et alti che degli altri. pche nellocho basso alquale discorre lhumore de monti & la grasseza per la simile abōdanza dellhumore nellenteriora della terra optimamente si cultiua nel cōsito cāpo & per la sua bonta ingentiliscie gli arbori cotal loco et se non si puo altro hauere uisi mecta un riuo per canali ilqual alcunauolta chiuso alle radici de gli arbori scorra et renda humide lenteriora della terra. Et se questo non si puo anchora acōciamente far.et la terra non sia bona allignierānoui arbori che haranno le cortecie spesse et aspre:lequali per la loro spesseza impediscono il cresciere de gliarbori et il fructo. Deonsi formare gli arbori in questo modo: cioe che se la pianta sara piccola tucti iramuceli datorno si tagliono:& lasciata solamente la uecta si mecta nella fossa. Ma se la pianta e grande si dee piantare tagliando prima tucti irami lasciando solamēte il pedale & se fusse inestata & hauesse due pedali si de tor uia il piu debole acioche lasciato il piu uigoroso & fresco dirizi sol in forma darbore:se non fusse gia per lauentura fico o melagrano o simigliante ilquale aconciamē te puo hauere uno o due pedali secondo che piace al signiore.Ma qn̄ la pianta sara apressa nō si poti micha infino al terzo anno se non forse in loco sconueneuole in esso ramucegli intanto freschi & allegri tolgono il nutrimento & acrescimento de lalteza dellarbore. Nelq̄l caso si deono tor uia cosi facti ramucegli si come nimici de gli arbori.Et dopo la predecta etade si poti tucto cio che sara nata nella parte del pedale tuctauia hauēdo questa consideratione cio chel pedale si lieui daterra piu omeno secōdo la natura dellarbore & la grasseza o la magreza delluoco cio che nel grasso luoco si lieui piu alto & nel magro meno & quiui si procuri ch̄ irami si diuidino in conueneuoli parti.Et sel pedale non andasse diricto si dee corregiere colla pertica & cō legami. Et se quando fia diuiso il pedale sopral tronco non fara ramo lacui sommita dirizata inalto raguardi il cielo apoco apoco il piu aconcia & adacto si lieui inalto & si leghi a una pertica diricta. Ma se questo si po aconciamente fare niuna cosa sara utile che di tagliare la pianta si spera che nascha conueneuole ramo acioche quando sara nato & cresciuto si leghi con morbidi legame:si che q̄llo ch̄ nō fece per natura il facia per arte. Poi improcesso di tempo quando irami sono tropo spessi oscabri o aspri o che non naschino inconueneuoli lochi si taglino dallarbore con taglienti & duri ferri.Et se abandonando alcuna parte del cielo idecti rami si distendino a certe altri pti insiememēte et riuocati dal mal pponimēto sieno cōstrecti dabitare labandona

to luoco:ma selhumor che si dirize ra ĩ suso & nõ pelati hara leuati ira mi in alto sidee ricidere in quelluo có doue irami piu conueneuolmen te crescierãno: in colate adunq₃ ma niera dalla sua giouaneza infino al debito cõpimento si ꝓcuri chel pedale in rami: & irami ĩ uerghe:& le uerghe inuecte fructifere si diuidõ. Poi quãdo sciemata la uirtu & cresciuta la debita che uecchia si rom pono irami & sisecchan mancando lhumore:& solam̄te fructificão de due anni luno sidee da esso arbore ogni suꝑchio & ĩportabile peso leuare acioche dinecessita non tucto lhumore ma inanzi ꝑte dellhumore si conuerta in substantia derami: & laltra parte si dia ĩ nutrimẽto de fructi acioche nõ periscono. Tutta uia sidee considerare la quãtita del nutrimento che podare illuoco del la generatione dellarbore ĩperoche in quella ꝓportione si conuiene del le uerghe & derami sciemare: cioe che nõ sene lascino se nõ tanti che delluocho possino sufficiente nutri mento sugare. Et se cosi nõ sisa fru ctificheranno cotali arbori dedue anni luno & non sodisfaranno alla uolunta del cultiuatore. Et idecti portamenti & formationi degliarbori si possono fare dal comenciamẽto dinouembre fino alla fine di marzo. O acioche piu naturalmen te & propriamente parliamo siposson far dal tempo del cadere delle foglie for che nel tempo fredissimo infino che cominciano apululare i quegli arbori che delle folie sispoglino. Aduiene alcunauolta che le nouelle piante per la grande distem perãza del caldo del sole quasi si se cano lequali si cõuengono aiutare col cauare & collo spesso innaffrare & si deono difendere con alcune cose che facino ombra si come con strame che sia alla pianta legato o con certe herbe frõdifere che siano nate fresche per abondãza di grasso terreno: o simpiastrino dargilla uiscosa:o con seuo o con olio o cõ fredo uguẽto sunga la cortecia dal la parte del merigio. Ancho soglio no le formiche andar sopra la piãta sopra il nesto terreno & general mente nelle frondi certi uermiceli & ragrizagli & appassagli: & ãcho ĩpedire il crescimẽto deramucegli. Allaq̃l piãta side souẽire & soccorrere incontanẽte poiche narai quel le folie leuate lequali uedrai che siano dãnificate & uize: il tenero del le uecte si purghi diligentemẽte da uermicegli collo stropicciare & stri gniere delle mãi & delledita:laqual cosa facta la picola pianta liberata da soi inportuni nimici:arditamen te & sicuramente in alto sarra. Et acioche le formiche non uipossino saltar suso nefaciano la predecta o altra lesione alle piante picole o alle grandi o acoloro ancora che sal gono ꝑ corre ifructi fareno un cotale riparo cioe che secõdo che Palladio comanda prendi il sugo del

la porcellana mescolato colla meta daceto & ugnine ilpedale dellarbore o lunghi colla pece liquida ma temperatamente per non damnificare larbore:acioche quello che si fa per riparo & scampamento non facia ad esso ueneno. O prendi che secondo mia opinione sara meglio un uello dilana o dilino o quātita difieno o di palia & fileghi nela piu alta pte dele decte cose. Et la pte di pēdēdo saptamēte:& q̄si pettiata la pte disocto. O si facia un uassello di terra ritondo & lato:nel cui mezo sia unampio pertugio per loquale si fichi lapianta & sia tale che possa da ogni parte tenere lacqua sanza uersarsi accioche poi le formiche non possin alla pianta passare o suolga uisco intorno al tronco della pianta:& i cotale maniera lanociua multitudine dele formiche predecte impedita dallusato salire dalarbore sis uiera per forza. Altri dicono che larbore sicingha con una cordella diseta unta con olio:sicimuouera il salire dele formiche. Et sopra tucte le cose e daguardare che gli animali non uiuadino peroche spessamente rodono le piante per laqualcosa molto sene contristano. Et alcuna uolta si secano & fansi tropo ondose inmodo che laloro substantia i̇pediscono dicresciere & nō gli lasciano fructificare: Ma se la pianta e in tale loco che non si po difendere siche lianimali non uiuadino chiuga dispine pugnienti ficandoui prima uh conueneuolo palo. Contro larabia exbactimento diuenti per li quali enuouelli nesti & maximamēte facti nelochi alti ageuolmente si disertono sidee conueneuole sostētamento aciascuno arbucello con ispessi legami legare. Et sel nesto sara facto infesso pedale si lasci col sostentamento predecto due stati. Ma enesti messi intra la cortecia & legnio sara piu cosa sicura che stiano infino alterzo anno copredecti adiutorii & sostegni. Conuiensi ancora attendere i ogni arbore che la spuria nata nellarbore o quello che scie fori allato aessi p le radici non uisilascino: imperoche loro nutrimento allarbore si soctrae & quando sarā cresciute & multiplicate si secchera larbore primieramente ne rami & poi nel pedale. Conuengonsi adunque cosi facte cose tagliare & rimuouere. Ancora si deono tagliare tucto cio che sia secchο nerami & nelle uerghe accioche nō corrompino imembri degli arbori che uisono presso. Aduiene ancora alcuna uolta agli arbori chel superchio humore indigesto si caccia alla parte della corteccia secondo che spesse uolte uegiamo neglihuomini & neglianimali lacui putrefactione i̇genera uermini in quali maluagiamēte perseguitano la salute dellarbore. Et impero quādo tu uedi che la cortecia enfia i alcuna parte del pedale incontanente fendi quello luogo accioche quindi quel uelenο

nociuo scoli & scorra fuori. Ma se gliara gia uermini generati ꝓcurerai di trargli fuori cõ un oncino di ferro. Ma se tacorgierai che la cortecia simagagni ꝑgliomori indigesti & scorẽti fenderala in certi luochi dallalteza del pedale infino al basso: accioche qgli che sicorrõpono in esso sindurino. Et selarbore e si fermo che produca ifructi uermi nosi & pietrosi forse ꝑ uitio domote che proceda dalla malitia della q̃lita della terra sidee leuare la terra intorno alle radici & mectauisi altra terra di migliore sapore: & ꝑtugiato presso alla terra ilpedale: ui simecta unconio di quarcia laql cosa penso ãcora che sia daffare q̃n do nellarbore abonda in tãto il nu trimẽto chel suo natural caldo quasi mortificato per la mancata digestione non puo il suo spessare secõdo che sirichiede alla generation de fructi. Et impero e cõstrecto da bandonare i multitudine difoglie. Ma nascono ancor sopra gliarbori altre piante soctili & uerdi. Onde sidebbe hauere sollicitudine di radere alcuna cosa della spreza della corteccia & leuarne uia il uerdume che disopra uenato & spessamente letaminare le radici maggiori: & fẽderle bene & aconciamente: & mecterui una pietra accioche meglio attrahendo lhumore possino ristorare nello humido tempo lasete la quale sostenghono per la seccheza del campo. E se laterra e tropo calcata & assodata o ha troppo grãdi herbe & di profonde radici molto impedimẽto genera impero che la terra troppo ristrecta & calcata nõ lascia lhumore alle radici discendere: & per lo suo calcamento empie & richiude ipori delle radici & non possono tirare al nutrimento delle radici. Anco impediscie che lo suaporamento che sisa dalle parti disocto non peruengono alle radici: impero chel debole caldo del uapore non po trapassare cosi forte spesseza. ma a cotale impedimẽto si socorre col cauare & nõ collarare impero chel cõtinuo solco del laratro molto dannifica le radici. Et lherbe grãdi che colle radici sotsistendono molto adrẽto tolgono inutrimẽti degliarbori: impero che hanno le radici morbide & tenere & migliori & piu rade che non hãno gliarbori. & impero piu tosto tirono asse ilnutrimẽto. Conuenghõsi adunque dibarbare & suegliere con tucte leradici. ma perche forse diuenterebbe illuogo de tucto spoliato dellerbe meno dilecteuole: uisipossono lasciare gramignia ouero herbe soctili lequali nõ cauano alnutrimento se non dalla corteccia di sopra: per chel nocimẽto di cotali gramignie o eglie niente o non e tanto che dacurare nesia. Nuocon ancora molto leruche lequali rodono tucte le foglie el uerdume & guastano isiori si che il fructo altucto periscie & pero del

mese didicẽbre digennaio & di fe-braio lelore uoua che sono sopra i-rãucegli o sopra lecortecie degros-si rami inuolute ĩ certe tele prima che naschino optimamente sireco-gliono & ardino peroche apena si-posson tucti spegniere collo stropi-ciare & col pcuotere ma ilfuoco tu-cte lespegnie. Aduiene ancora spes-se uolte aperi & aglialtri arbori nel lultima loro eta che per la dureza delle cortecie della radice nõ pos-sono trarre alloro sufficiente nutri mento anutricamẽto derami & di-fructi dellarbore perche siseguita che de due anni lũo o piu rado fru-ctificano:fendansi adunque pel me zo lepiu grosse radici & nolle fendi ture acioche chiudere nõ sipossino simectano pietre difiume: acioche lumore sufficientemente ĩ terra di-giesto:ilquale pella constrecta cor-tecia non poteua entrare: entri per le uie aperte delle fessure:& ancora siscemi in tãto il numero superfluo de rami che iltirato & attracto su-go possa bastare al nutrimento de fructi & derami. Adunque cultiua-ti gli albori nel predecto modo sel campo e humido tropo producerã-no gliarbori fructi uerminosi: im-percio che lumido conceputo indi-giesto & mollemento passo diuen-ta putrido dentro dallaq̃le putredi ne quando il soctile humido inco-mincia asuaporare si genera il uer-mine ilq̃le poi rode il fructo & ren dolo inutil diche e segnio che sem per nelluogo del seme doue lumo-re e piu soctile sigenera il uermine. Cõuiensi adunque seglie possibile che proportionalmẽte sasciughi il luogo si che le piante nõ sisechino oltra misura. Et se p auentura que sto nõ si potesse agieuolmente fare si siforino gliarbori allato alla ter-ra nelluogho doue leradici maghio ri sigiũgono alpedale accioche per quel pertugio sidistilli lhumore su-perfluo & allora sicurerãno ifructi. Ma se per contrario illuogo sara asciucto & hara proprieta di diser-to si che appena si puo p cultiuamẽ to curare diuentono gliarbori spi-nosi & picoli fructi meneranno & acetosi. Et impercio sideono le piã-te da cosi facti luoghi tagliare. Col consi i fructi sanza rompimẽto de rami & sanza rischio dicoglitore. Negliarbori icui fructi nõ sicuoto-no:ma siprendono cõ mano sileghi no ideboli rami cõ piu forti cõ con ueneuoli funi. Ma ipiu bassi sideo-no scharicare cõ scale lunghe quã-to bisognia: ouero con iscaglioni: ouer che siprenda una forte perti-cha non molta lungha cõ uno un-cino diferro daciaschuna parte be-neforato & lun capo desso siponga alramo disocto debole che si dee corre & laltro sipõgha alramo for-te di sopra oue meglio fermare si potra. Et possonsi ancora con esso uncino tirare asse irami & poi che saran tirati sipossono in alcuna par te fermare collũcio dallaltro capo

& corre sanza pericholo del cogli tore. Colgonsi ancora i frutti & maximamente le pere in diversi tempi secondo la diversita delloro maturamento havendo questa consideratione che quegli che nel tempo della state si maturano allor si colgliono quando manifesta maturita demostrano & tali piu di si conserveranno per usare che quegli i quali sara colti nell ultima maturitade. Et quegli che si maturano nella fine dellautunno: & che si deono serbare alluso della primavera: o almeno del verno gli colgono del mese doctobre i tepo chiaro & secho nella quarta pte delleta della lũa: & qsta che decto basti degli arbori in cõmune.

¶ Del mandorlo. cap. ii.

Il mãdorlo e arbore noto & le sue diversitadi quando al fructo sono due. Impcio che certi sono che menono i fructi dolci & altri amare: le dolci sono buone a usare in cibo: Et lamare. Impercio che sono calde si convenghono piu a uso di medicia. Anco sono certe che hanno la corteccia molto grãssa & dura & altre lanno soctile: & certe sono lunghe & certe sono quasi ritunde: & certe grosse & certe minute. Deonsi alleggiere le grosse & ritonde chabbino il guscio soctile. Amano caldissimo aere aduegnia dio che nel temperato allignino: pero che diloro usanza molto tosto fioriscono: pero che nelle terre calde fructificano molto per labondãza del suo humore: ma nelle frede e illoro sugo spessato in modo che nõ e habile a fructificare: & impercio ne molti fredi terreni o periscie al tucto o poco o niẽte fructifica: & il suo fructo nato in terre fredde non lungamente dura: & spesse uolte diviene vano i maniere che desso nõ nascie la pianta. Et impercio nelle fredde terre si deono piantare i noccioli che sieno tracti de caldi terreni secõdo che dice frate Alberto richiede terra dura secha & pietrosa: aduegnia che nella terra mezanamente le sapigli. Ma nella tropa acquidosa terra sara di poca o di nulla utilitade: seminasi del mese di genaio & febraio ne temperati luogi ma ne chaldo del mese doctobre & di novembre col seme & colle piante che si lievano dalle radici della madre. Et in questa generatiõe darbori niuna cosa e piu utile che fare semenza i questo modo: caveremo primieramente secõdo che scrive palla. laia alta un mezo piede overo secõdo alberto due piedi: & ame pare che basti che si cavi un piede: ilquale forse due spane & cio facto nella decta aia overo semẽzaio submergiere le mandorle non piu adrento di quattro dita in modo che la sommita di quelle fichamo in terra spartita luna dalaltra per spatio solamentè di due piedi o duno: ma si cõvengono scl

erre p porre mãdorle grãdi & nouelle che ñ habio micha il guscio troppo grosso leqli ianzi che le pogniamo si deono macierare nella mulsa molto adacquata acciochel mordicaméto p cagiõ di troppo mele nõ uccida il seme. Alcũi sono iqli idecti nociuoli macerão cõ letãe liquido per spatio di tre giorni poi lelasciano dimorare nella mulsa un di & una nocte cioe quelle solaméte delleqli si possa hauer suspitiõe della loro dolcieza; Et nella terra de semenzai dee essere letãe mischiato cõ qlla allaqle sara molto utile se ancora si mescolera in essa sabiõe: accioche la terra sia soluta & dolcie: & qñ sarãno nel semẽzaio acõcie se secheza aduenisse si sidee tre uolte il mese adacqre purgandole spesso dallerbe cħ nascono atorno. Sara ancora opa diligẽte cultiuatore di fichare daciaschũo di decti nocioli posti un piccolo segniale di legnio accio chel semenzaio si possa cauare sanza lesione di germugli ianzi cheschino fuori della terra fara etiãdio grãde utilita al semẽzaio se ĩ prima che ui si põghino le mãdorle la terra noua laqł prima era socto si leui di sopra & optĩamente poluerezata & trita riceue il seme. Et quãdo sarãno le decte mãdorle nel semẽzaio cresciute & facte grãde p spatio di due ãni passati si deono trasportare de decti mesi a luogi doue ppetualméte deono stare. Et deonsi ordinare p mõ che guardino la pte meridionale luno dilũgi & spatio da.xv.o.xx.piedi. Innestasi del mese di decembre o di gendaio & ne luochi freddi sinnestano ni febraio: se tu cogli irampolli & ripogli ianzi che germinino:& quegli rampolli ouer polloncegli che silieuano dalla somita sono utili & migliori per innestare. Et innestasi socto la cortecia & nel pedale in se medesimo o nel pescho o nel pruno. Ma il suo innestamento non e mica utile come il seminarlo: ouero porlo secondo che frate alberto dice. Et debesi nel primo anno che si pianta accioche optimaméte cresca dal mese di febraio ĩsino al mese doctobre ogni mese cauare da torno & purgare dellherbe chẽtro ui naschono. O almãco quattro fiate nel decto tempo sicaui quando la terra non sia troppo molle. Ma quando sia tale che si possa ridurre ĩpoluere hauẽdo alcuno hũore. Ne seguẽti anni almãco tre: ouero qttro si caui atorno che possa riceuer la pioua che disopra uiene laqle q̃do la terra fusse tropo calcata & soda nõ ui potrebe entrare ale sue radici. Nel tempo del suo fiorir nõ si dee mica cauare: po chel suo fiore p cauatura agieuolméte nascha secõdo che scriue Palladio: se la sua terra sara magra ne lautũno si caui & uisimecta illetãe: se sara tropo sabionosa cõueneuolmente riceuera pietre: letãe: & creta. Desi formare al modo che di sopra e decto que pli

della formation degliarbori in co-
müe & habia un solo pedale ilqual
da sei infine i.x. piedi sia dalla terra
infino a primi rami leuato, Aduen-
gon al decto arbore molti nocimē-
ti iqli alcuna uolta a molte altre pi
ante icontrão & la lor cura e di so-
pra sufficiētemēte tractata: Onde i-
cōtra che se idecti mādorli son ros-
si diuēgono iloro fructi amari secō
do che scriue Palladio. Et p questa
cagion si deono molto de glianima
li guardare. Ancho qñ si teme che
riceuino lesione dalla pruina: si deo
nō le loro radici spogliare & scopri
re inanzi che fiorischino secondo
che Martiale afferma: maistro Al-
berto agiugne & dice che con pie-
tre piccole bianche & rena grossa si
cuoprino. Et se nō si teme della pru
ina si lieui uia la rena & ui si pōghi
la terra: Dice Palladio che marciale
afferma che se inanzi che fiorischi-
no si cauino intorno & per alquāti
giorni acqua calda ui si mecta gene
rera tenere gusci. Dallamare si fan-
no dolci se cauato intorno al peda-
le si fara una cauerna lungi dalla ra
dice tre dita per laquale il nocęuol
homori siscoli. Ouero che meglio si
fara se si pertugia il pedale & uisi
mecta dētro un conio di legnio un
to di mele: ouer se intorno alle sue
radice si mecte sterco di porcello pi
cōlo secōdo che dice Palladio: & se
si chiaua cō molti aguti la decta pi-
anta molto adiutorio riceue quāto
a fructificare & maxiamēte se ichi-
oui ouero aguti sarāno doro si cōe
Alberto scriue: se non sarāno abon
deuoli si de le radice forar & nel de
cto ptugio un conio dabeto si fichi
ouer cħ i tal maniera ui mectiamo
una pietra che cōprenda la cortec-
cia si che cōprendo lasichiugha. Ha
questo arbore questa proprieta che
nella sua uechieza fructifica piu cħ
quādo e giouane: Impero che allo-
ra il suo humore non si seccha dal
caldo come quādo e giouane isuoi
fructi si cogono bactēdoli colle p-
tiche allora che maturi sono adue-
gnia che acerbi & teneri dalle femi
ne: & maxiamente dale pregnie de-
siderosamēte si richiegō. La loro fi-
nal maturitade e quādo la cortecia
che intorno al guscio sapre & si pte
da esso: & mondonsi dal cuoio se si
lauano i acqua salsa & diuentā can
dide & durabil molto: ma sanza al
tra industria & cura si cōseruano lū
gamēte se si secherāno. Et se mala-
gieuolmēte lasciono il cuoio si so-
cterāno i pagli i cōtanente il lascie-
rāno. Delle sue uerghe si fāno optie
maze ouero maniche di maze iqli
icaualieri usano. Ancora del suo pe
dale apresso le radici si fāno fortissi
mi mazi da fendere legnie: Le man
dorle dolci sono calde & hūide nel
mezo del prio grado. Le uerdi son
piu socttili & piu laudabili che le se
che p la loro humidita: Et pero se
le seche nelacqua calda una nocte
rimossa nela corteccia dimoranno
diuentanno i operatione proxima-

ne alle uerdi. Et se si mãgiano uerdi inãzi chabino corteccie cõforta no le gengie & raffredano il calore del stomacho. Diascoride afferma qllo medesimo & agiugnie cħ agrauono il capo & nutricono lascurita del uiso: & accendono la luxuria fanno sonno: & resistono allebrietade. Le mandorle amare sono calde & secche nel quarto grado & uaglion cõtro allasma & contro la tossa per caggione difredo prese col zuchero ariprimere laloro amaritudine: illoro olio uale contro allasordaggine & marcia se dentro alloreчhio simecte: ancho uale cõtro ibachi del corpo: se colla farina de lupini simeschola & poni sopra ilbellico: ancho uale aprouocare imenstrui se nefara supositorio contrisera magnia: dice Auicenna che lemãdorle amare dilor proprieta uccidono la uolpe se con alcun cibõ farano dallei mãgiate: ancora fãno prose siponghono sopral panno & sopra le letigini & margini & percosse & appianono lacontractione della facia. Et quando la radicie sicuocie & si fregha sopra panno e forte medicina & la corteccia & le foglie son mondificatiue & soctigliatiue & sanatiue secondo che Diascoride dice. Et mangiare mandorle dolci ingrassa. Et Galieno dice che le mandorle amare gienerano loppilatione nel fegato mirabilmente.

¶ Dellauellane cioe nocciuole. capitulo. .iii.

LAuellane sono note del... lequali certe sono saluatiche lequali naschono neboschi & nelle siepi & certe sono dimestiche. Le saluaticħ son piccole & saporose & hanno grosso guscio. Le dimestiche alcune son tõde & certe son lunghe delequali le lunghe sõn piu saporose & piu tosto simaturano & tucte manifestano laloro maturitade quando da loro scogli sipartono lequali quando saranno secche alsole lũgamente siconseruano. Nascono & alligniano quasi in ogni aere. Amã luogo magro freddo humido sabinoso & iui stanno allegri & freschi aduegnia che i ogni altra quasi generatione diterra naschino & durino. deonsi porre cõ suoi nocioli ouero guscio & non sidee porre sopѫi piu di due dita di terra. Ma meglio nascono & allignano colle piante & corampoli & deonsi piantare del mese difebraio aduegnia che di marzo & doctobre & di nouembre sipossino piantare & alignano: delloro legnio sifanno optimi cerchi dauasegli diuino & archi dasaectare assai buoni: lauellane son calde & poco seche & sono piu fredde delle noci & illoro corpi sono piu sodi & piu spessi & sanza untositade: & percio sono piu nutritiue che le noci & piu tardi sismaltiscono: & discendono nel corpo del uentre: & generano enfiamẽto nel corpo maximamente se colla cortecia ouero

roccia dentro simangiono: ma tolta uia diuẽtan piu digestibili & uti li a coloro che hanno uechia tossa: maximamente se pastate con mele sidano amangiare. Anco la sua corteccia e stitica & strignie il uentre.

De berberi. cap. iiii.

I Berberi son fructo dũo arbore picolo molto spinoso amodo de melagra no & son ritõdi si cõe il fructo del pruno albo alquãto lun ghi & quasi negri. Piãtonsi amodo del melagrano. Sono caldi & sechi nel quarto grado. Et losciroppo fa cto dessi & di zuchero uale contro al riscaldamẽto epatis: & laloro pol uere cõfecta col sugo del solatri ua le contro alriscaldamẽto del fega to sopresso posto. Auicena dice che sono freddi & sechi nel terzo gra do: dice ancora che uicono molto acollera & spẽghono lasete: larbu cello di questo fructo e optio per chiusure & per siepi senhauesse co pia laquale per seminare il suo fru cto ouero seme hauere si puo.

Del ciregio. cap. v.

IL ciregio e arbore noto & desidera aere fredo o uer temperato: ma il tro po caldo aere nõ puo so stenere: nele tepide regiõi nascono picole ciregie: & le ciregie posto in regione montuosa o icolli o ꝑsso a mõtitãno fresche & desiderão chel terreno doue si põghono sia humi do; & delle ciriegie cierte sono dol ci: & certe afre: & queste fanno grã de arbore ilquale per se stesso sal & cresie diricto: & queste comuna mente sichiamono ciriegie. Ma al tre sono. lequali sono molto agre & queste fãno molto minore arbo re: & non crescono in alto dricto: ma solamente sispandono per gli lati: & queste sichiamono amarine ouero marasche leq̃li fanno molte piãte nel suo circuito sopra le sue radici molto circõdate di barbicelle & habili apiãtare. Piãtasi ponẽdo il suo seme del mese doctobre & di nouẽbre & le sue uermene ouer pa li alcũauolta si põghono i adiuto rio daltra pianta ageuolmente di uentano arbore fructifero & diuen tano arbore secõdo che scriue Pal ladio: quegli che ben sono con se me piantati sitrapiantono neme si predecti innestansi del mese dino uẽbre o se fussi dinecessita del me se di gennaio secondo che dice Pal ladio. Ma io ho trouato che il suo innestamento facto nel tempo di fe braio ouero di marzo optimamen te andar inanzi: aduegnia che me gliore sia il suo inestamẽto & quel di tucti glialtri chãno giemma an cora o quando e cõpiuta discola re. Ma Varro scriue chꝫ sinnesta nel tempo nellabria cioe dadodici di dicembre infino acalendi difebra io inestasi socto la corteccia & nel pedale fesso & nelle sue sõmitadi. Ma coloro che innestano nel peda le ne deono leuare ogni lanuggine

inneſtaſi inſemedeſimo nel pruno & nellopio & ſecondo alcuni nel piopio. Ama foſſe alte & larghi ſpatii cioe di.xxx.o di.xl.piedi: & deſſere ſpeſſo cauato:& deſi potare il ſechume & infracidume che in eſſe fuſſi: & quello chabbaſſo haueſſe meſſo acioche non ſia cagione di ſecharlo & non ama letame anzi netra ligna & diuēta peggiore formanſi in queſto modo chel pedale delle dolci ſilieui da terra da otto infino adieci piedi & piu o meno ſecōdo che inalegro terrēo & graſſo ouer magro fuſſe. Mal pedale dellagre a marine ſilieui in alto intorno di ſei piedi. Et ſel ciregio infracidaſſe per humore conceputo ſi pertugio nel tronco del ciregio. Et di formiche riceueſſe moleſtia o altra leſione riceueſſe:ſi dee curare almodo che dicto di ſopra quādo parlai degli arbori i cōmune: le ciregie nō ſi cōſeruano i altra maniera che ſechate alſole ciregie ſāza nocciolo:accioche naſchino ſāza nocciolo ſecōdo che dice Martiale: ſidee larbore tenere infino a due piedi ricidere & qlla poi fendere infino alle radicie. Et lamidolla di ciaſchūa pte ſi dee cō ferro torre uia & cio facto ſanza interuallo cōſtrigniera lūa & laltra pte cōuinco & ipiaſtra la parte diſopra dibo uina ouero dicreta : & le feſſure de lati ſimiliātemēte:& dopo lanno la decta feſſura ſaldera. Et qſta piāta poi ineſta cō rāpolli iquali anco nō habbino facto fructo. deqli poi naſcieranno ciregie ſanza nocciolo: Le dolci ciriegie toſto diſcendono dello ſtomaco & laſre fāno il cōtrario di qſte. Ma lacetoſe diſecchāno piu che laſre:& cō qſto tagliano & fāno utilitade allo ſtōaco flegmatico pieno diſupfruitadi. Ma Diaſcoride dice che le ciriegie hūide āmollano il uētre: le ſecche iltenghono duro. Et la ſua gōma col uio & col lacq miſchiato cura lanticha toſſa: & migliora il colore della faccia & ſoctilia il uentre:& puoca lappetito:& col uino ſolamēte uale almale della pietra.

¶ Del caſtagnio. cap. vi.

IL caſtagnio e arbore noto & ſōne di due maniere:dimeſtiche & ſaluatiche delle dimeſtiche alcune ſono che fanno ifructi molto groſſi iquali imelaneſi chiamono maroni. Et alcune ſono che fanno ifructi di mezana quantita ouer groſſeza lequali ſi chiamono caſtagnie. Et alcune ſono che fanno iſopradecti marroni & amāo aere fredo & nō ſchifano il tiepido ſe lhumore ui ſaſſente:dilectanſi i monticegli & i cōtrade oſcure & ombroſe & maximamente uolte a ſeptentriōe:amāo terrēo dolcie & ſufficiēte nō pcio arenoſo:& anco nel ſabbione naſchono:ma i ſabiōe humido. Ancho la terra nera e acōcia & cōueneuole aeſſi:il carbūculo el tuſo diligentemēte ſpezato nel cāpo

spesso & nella terra rossa apena alli
gniano : nel largilla & nella laia nõ
possono nasciere. Seminãsi colle pi-
ante leqli p se stesse nascono & col
semo. Ma quelle che si seminão col
le piante sono si iferme & catiue cħ
spesse uolte si dubita ne due ãni del
la loro uita. Sono adunq; da semia
re colle loro castagnie: dinouembre
& didicẽbre & ancho digennaio &
difebraio. Et deõsi elegiere le casta-
gnie per seminare che siano fresche
grandi & mature: ĩpo che priã le ca
stagnie pdecte si sechino sparte al-
lombra appresso tramutare in stre-
cto luoco & amassate diligẽtemẽte
si coprio cõ la rena del fiume. Et do
po. xxx. di toltauia la rena mecterai
qlle i acqua freda : & qlle che sono
salde & sane uanno a fondo: & qlle
che rimãgono agalla nõ uagliano.
Ancora qlle charai puate similmẽ-
te sosterrai & dopo i trenta giorni
le puerai da capo. & qñ qsto tre uol
te harai facto: seminerai alcomicia
mẽto della priauera quelle che sarã
no durate incorropte: Alcuni sono
che le conseruano i uasegli pieni di
rena. Et illuoco a qsto arbucello sa
ra deputato si douerra pastinare o-
uer uãgare dalteza dũ piede & me-
zo o tucto: o p solchi mãdati i ordi
ne o si risolua cõ gli aratri. Il decto
loco ilqle e ripieno di letãe & rido-
cto i poluer riceue il seme del casta
gnio ñ piu demerso dũ piede: Et a-
ciascũ seme si debe fichare una uer
ga p segniale: & de decti semi si põ-
ghino tre o cĩq; ĩsieme & sia o qtro
o almeno tre piedi di spacio dallũo
allaltro lequali qñ ti piacera di tra-
sporre ne douerrai due piante tra-
porre si facta mẽte cħ ne boschi piu
spessi & ne seminali cãpi piu radi si
põgono cioe. lx. piedi lũo dallaltro
distãti acioche si possino dilatare p
glilati. Et facciasi alluocho pdecto
uno cõdocto cioe alcuno cõdocto
uñ lhũore scoli acioche lhũore che
qui si ricogliessi & ristessi non affo-
gasse il giermulio: Innestasi di mar-
zo & daprile & di magio ĩ se mede
simo & nel salcie: ma in esso piu tar
di alignia & matura: innestasi nella
corteccia & nella giẽma: & meglio
sinnesta abuciuolo in questo mo-
do cioe : che si tagli larbore che sia
dinobile generatione & quando ha
ra pululato il seguente anno a mo-
do doppio si coglino in piantonce-
gli inanzi che germinino: & in fred
do & ombroso loco si serbino so-
cterati acioche poi del mese dapri-
le ouero di maggio si possino haue
re: allor diquelli aconciamente si fa
ra il nestro abucciuolo ouer a mo-
do dimpiastro. Ma se si cõuengho-
no fare molti nesti facciansi molti
bucciuoli con gẽme lunghi secon-
do la latitudine dun dito grosso &
di piu. Poi tagliato il piantoncello
che si dee innestare i loco conuene-
uole: & fessa la corteccia i tre ouero
quattro parti si se legha bucciuolo
che sia piu ugual al pedale : ilquale
tanto si mandi giuso che saguagli

& la cortecia leuata si formi meno lungha chel bucciuolo: & tucto qllo che di sopra e schorticato sitagli il nouo castagnio sidee cauare datorno spessamente del mese di marzo & diseptembre. Et se glie aiutato col potar crescie troppo piu. Et quegli che neluochi saluatichi si come in boschi si seminano: si deono illoro rami formare piu bassi che qgli che si seminano ne campi: le castagnie si colgono allora che la maturita de fare caschare illoro ricci i terra: ouero che quando cominciano a monstrarsi nericci siscuotono con partiche & racolte coricci si riducono i monte infra una siepe per paura de porci. Et quádo sarãno cosi state richiuse per alquãti di saprono: & queste cotali sono migliore a saluarle fresche come o decto ouer uerdi: imperoche per tucto marzo si possono uerde serbare. Ma quelle che mature dal caldo dellarbore cagion appena si serbono infino a qndici giorni uerdi. Ma poste al fumo acioche si sechio lungaméte si posson serbare & dicesi che son piu saporose che laltre. Cõseruansi uerde nel sabione come decto e: o poste al fumo i gratici quasi p due mesi acio che poi che sarãno seche si mondino & lungamente si serbino. El suo legnio e optio nelle case & dimirabili durabilita socto terra & fori de tecti alla pio ua. & impercio di quello si fanno optimi pali per le uignie & per le pergole & per lesiepi: & fannosi ancora del decto legnio optimi uasi da uio: & uasi nequali le castagnie piu lungaméte che in altri uasi si conseruano: Le castagnie secõdo che dice Isac son calde nel primo grado & seche nel secondo. Et alsignificatione delloro calore & la dolcieza & la loro saporositade. & pontificitade dimõstra la loro seccheza & sono assai ageuoli asmaltire & assai nutritiue & nõ son molto stitiche ouer diuretice & sessar rostiscono si si ratifica illoro corpo: & se si lessano i acq peroche la loro cõplexione si tépera p la molleza & hũidita dellacque gieneran nel corpo bon chimo: generano tépaméto alla sechitade del pecto & del corpo & dissoluono la difficulta dello rina: icollerici le mãgion con zuchero: iflematici col mele anche secondo medicina le castagni hanno laudabile uirtu: imperoche ristrinighõ labominatione & il uomito: & allõ testino decto col uino confortatiue & di quelle si fara impiastro difaria dorzo & acieto ouer uino & si porra sopra le mamelle infiate potentemẽte uidara adiutorio: & igusci dele castagnie arsi: & poluerizati & tẽpati cõ sapa & posti al capo del giouan p mõ dimpiastro illoro capegli confortera: & acrescieral: & uale cõtro la pictima. Auicẽna dice che nella castagnia e uirtu mondificatiua & enfiaméto nel uentre discocto & stiticitade & cõforta le membra: & e di tarda digestiõe: ma di bono nu-

trimento. Ma Galieno dice che la castagnia e piu nutritiua di tucti i granelli in tanto che e proximana a grauegli del pane.

¶ Del melo punico ouer cotognio capitulo. .vii.

IL cotognio e arbore noto & di qsti certi sono chi fanno fructo & chiamási pere cotognie:& fáno arbori magiori & minor folie:& illor fructo e alquáto lúgho. & certi fan fructo che si chiamano mele cotognie:& illoro arbore e poco miore: & ha le foglie piu late. Amano idecti arbori loco fredo & humido: & se si pongono i loco tepido hanno bisognio dinnaffiamento tuctauolta sostégono stato dimezano sito itra natura di fredo & di caldo: & ne piani & nellerte allignáo. Ma desideran piu lochi achina & erta:desiderano terra assai grassa & nella terra soluta piu si delectáo che nela creta. Piantõsi cõ piante cõ barbe le qli sitruouano allato a esso arbore & optia optiamte si piátono cõ tale is & cõ uecte neluochi caldi del mese doctobre & dinouẽbre mane frẽdi del mese di febraio & di marzo. Ne tẽpati di ciascun tẽpo si posson porre. Et deonsi scdo che dice Palladio lun da laltro tanto che perche lo stiliado delũ nõ tochi laltro quãdo uento li pigliassi da alcuna pte. Innestansi difebraio & inestansi meglio nel pedale che nella cortecia & inestási in se medesimi. Et deonsi innestare le nouelle piãte nele cui cortecie e il sugo. Se fusse maggiore la pianta si sinnesta presso alla radice la doue e la cortecia & illegnio per bñficio del sole che uisagugnie diuenta humido: Ancora riceuono i se ipiantoncíegli qsi di tucte le generationi cioe di melo granato & disorbo & di tucti qlli che migliori mele fáno. Quãdo e picolo si debono aiutare con letame:quando e grãde sidee aiutare cõ cenere & con poluere di creta messa unauolta lãno alle sue radici. Et ifructi di questi tal il cõtinuo humore tosto matura & multiplica:& deonsi inaffiare nel tẽpo del secho: & deonsi cauare intorno nelochi caldi doctobre & dinouembre. Et nelochi freddi di febraio & di marzo & se non si caua itorno souente o diuẽta sterile o suoi fructi tralignano. Formãsi i questo mõ cioe che habio un solo pedale quatro ouero .v. piedi leuato da terra & deonsi potare & da ogni uitiosita purgare. Et sel decto arbor fusse infermo si sidee ugualmẽte alle sue radici spgiere lamorchia dellolio mischiata con lacqua laqualcosa facta ciascuno anno lo guardera da uitiosita & malitia:ma fara dãno alla lungha etade & uita didecto arbore secondo che scriue Palladio:Colgonsi del mese doctobre quãdo uegniẽdo la rugiada manifesto la loro maturitade con giallo colore & odore & qto sono piu odorifere tãto sono da giudicar mi

gliori.Se sapichano per gli piciuoli i regiõ freda p aduẽtura durerãno un ãno & piu:& ancho si posson cõseruare semectendole fra duo tegoli sichiudino da ogni pte con loto. Ouero se si cuocono i defuto o uino passo. Altri sono che le cõseruano iuolte i foglie difichi. Altri solamente le ripongono in locho asciucto oue uento non possa entrare: altri lo submergono i mele. Ma a qsto mõ si deono elegiere quelle che sono molto mature. Altri sono che le socterrãno i miglio ouero che dispartite le mectono infra la paglia: altri sono che in uasellecti pieni do ptio uino le mectono & altri le mectono neuasegli del mosto laqual cosa rende odorifero uino: de cotogni si fanno bone & spesse siepi ma nõ hanno spine ma cõtrastano agli andamenti deglianimali:& alcuna uolta fan fructo & tagliare respondon assai bene al foco le cotognie come dice Isac generalmẽte si diuidono in due: cioe i crude & lignee: & iperfectamẽte mature le crude & lignee son pessime ipoche son grosse & terrestre & durissime asmaltire & niente nutriscono:& po si conuẽgono qlle che sono pfecte & mature uniuersalmte sono frede nella fine del prio grado & seche nel mezo del scdo & p qsta cagione hãno piu potẽtia che tucte laltre mele & po uagliono al fluxo del sangue & alla scorreza & al uomito; & hãno acõfortare lo stõacho se i quello dimorãno.& se si mãgiono.qñ lo stomacho e uoto cõstringono il uẽtre. Et se dopo il cibo si pnde alarga cõprimẽdo & cõstrigniendo la bocca del stomacho.Ma delle cotognie altre sono afre & altre sono acietose & altre son dolci.Lafre ouero pontiche & stitiche sono piu fredde & piu dure asmaltire & impercio non sono damangiare colla sua carne ouer substantia:ma solamente il suo liquore:ipercio che conforta lo stomacho & prouoca lorina:& constrignie le gestiõe el uomito & se si mãgiono con carne si si desare che la dureza dela loro carne si rimoua & tolga uia:& lassandola o gictando ui su acqua calda; o che si sendino; & questo e meglio; & gictar uia le granella si mecta mele i quelle concauitadi:& storcinsi in lino ouero i stoppa ouer che meglio uale arinuolgierle inpasta si socterrino i calda cenere & in questo modo saranno buone & molto confortatiue:la cetose sõ piu soctile & piu penetrabili & impercio spenghono la sete & lacuita della collera rossa & fanno pro al colerico uomito & alla egestione prouocano lorina:& accrescono la forza dallapetito:illoro odore rimoue il uomito: & il sugo beuuto dopol uino amaza il fumo che sale al capo: unde dice Auicenna che le cotognie sono utile al uomito & allebriera & mitigão la sete & cõfortano lo stomacho che riceue la superfluitadi: & giouão al

la dissenteria. & quando si prende dirietro al cibo soluono il uentre intanto che quãdo assai sene mangia tragon il cibo dello stomaco innanzi che sia digiesto:le dolci sono piu temperate & hanno alchun calore:onde nõ hanno manifesta uirtu aspegniere & amortare la sete el caldo.

¶ Dei ciedro. cap. viii.

IL cedro e arbore noto & desidera aere caldo. Ma ne lochi chabondã dacqua & nelle marine magiormente sta fresco. Tutta uolta se alcuno i fréda contrada generatiõe darbore alleuare desidera si dee disporre & ordiare i loco chiuso di peti oche lordini uolti almeriggio:ma ne freddi mesi richiede che sia copto distrãe & quando la state ritorna si dee liberare dalla coptura pdecta & renderlo allaere sicuramẽte:desidera terra di molto rada natura. Seminansi del mese di marzo in molti modi:cioe cõ seme lcõ rão: talea & gliaua. Sel uorai seminare cõ granella farai cosi: cauerai la terra intorno di due piedi & mescolerala con cenere:& farai picole aie acioche da ciascuna pte lacqua possa correre pecanali. Et i qste aie aprirrai la fossa dũ palmo colle mani:& tre granella colla sommita di socto uolte insieme ordinerai & le coprirai & coperte lennaffierai continuamẽte. & se lascerai di bagniare cõ acqua tiepida piu tosto andianno sanzi & cresceranno:& nati sempre la pxiana herba datorno sisuelga. Et se uorrai porre il ramo nõ lo socterrare piu dun piede: accioche nõ ifracidi. Da ciascũa pte rapiana ricidẽdo inodi & gli sproni: ma cõ in terra sõmita delle giẽme p leqli il germuglio ingrossi. Ma idiligente cultiuatori impiastrono da ciascuna parte le pte di sopra o cõ la belleča del mare lonuogiono o co rimenata argilla lextremita di ciascuna pte coprino:& cosi lo põgono nel pastinato & lauorato terreno:latalea po essere & piu corta & piu soctile laql similmẽte si socterra tucta. & nõ si debe acostare coglialtri arbori. La talea ouero la sua clibasi pone nelle caldissime regioni & nel tẽpo autũnale. Et nelle frede regiõi poste di luglio & dagosto & p cõtinui adacquamẽti saprese. Afferma Palladio esser ãdati ianzi isino che sono molto cresciuti & che hãno fructificato. inestasi del mese daprile nelochi caldi: dimagio nelochi fredi nõ socto la corteccia: ma fẽdẽdo il pedale ĩtorno le sue radici:& nel pero po nel moro scdo alcũi. Amano dessere spesso cauati:& p qsto aduegnion ifructi magiori: Ma qgli che sono aridi radissimamẽte douemo trõcare et rimouer. Questo arbore ñ e sanza fructi cõciosiacosa che per abondanza dhomori doppo imaturi mectono gli acerbi. Et dice che si mutano dagri in dolci se per tre giorni in ac

qua dimulsa si mecteranno isemi che si doueranno porre amacierare ouero in lacte di pecora. Alcuni del mese di febraio furão il pedale dalla parte disocto con pertugio torto in modo che nõ trapassi & quindi lasciano scolare lhumore infino a tanto che fructi si formino & quãdo sono formati riempiono il pertugio di loto:& i tal modo quello di mezo farsi dolcie confermano: isuo fructi si possono nellarbore quasi tucto lanno serbare: ouer i tale paglia & meglio si conseruano se sirinchiugono in uasegli di qualunque conditione sieno ipomi. El cedro secondo Isac sono composti di quatro cose cioe di corteccia: di carne: dimidolla:& di seme: la cortecia e calda nel primo grado & seca nel secõdo: laq̃lcosa la sua acuita & odore manifestano: ma la sua substãtia e dura & solida plaq̃lcosa nõ si dee prẽder i cibo. ma se una picola ptẽ colla p uia di medicia se ne prẽda cõfortera lo stõaco & aiutera la uirtu digestiua & fara bono alito. & se si dara cõ bono uio potẽtemẽte uarra cõtro alueleno & se si mectera poi che sara secha trapãni saluerali sanza corruptiõe desse tigniuole: & se si dara amãgiare alle dõne grauide curreralle dallo iratio nale apetito decibi: la sua carne e freda & hũida nel prĩo gradoıplaq̃l cagiõe refrigera lo stõaco:& e difficile asmaltire pla sua dureza: plaq̃lcosa e necessario allo stõaco idebolito che ianzi a ogni cibo lo prẽda cõ mele & zucchero. & se nel mezo del mãgiare o nella fine si mãgia si fa cagione & materia di dura & soctiliatiua & rifrigeratiua di grossa febre ma lamidolla e soctile & acquosa & sanza alcuno nutrimẽto: ma q̃sta e di due facte poche ; alcũa e isipida & alcũa acetosa. La isipida e freda & humida nel secõdo grado p laqualcosa raffreda il calore & mitiga la sete. Ma lacetosa e freda & seca nel secondo grado: & ha uirtu incisiua p laqualcosa mitiga il calore del fegato:& cõforta lo stomaco & moue la uirtu appetatiua:& mitiga lacuita dela colera rossa & acoloro che han sete perfectamente subuiene & rimoue la suspitione & la tristitia generata dalla collerica & cordiaca passiõe:& mitiga lassellatiõe el uomito colerico & lempetigini & lẽtigini stropiciate cõ q̃lla rimoue: laq̃lcosa testimonia il pãno bagniato dichiostro lo quale se sia purgato con esso ritorna nel primo colore: il suo seme e caldo & secho nel secondo grado & cio dimõstra la sua amaritudine. Et imperció secondo cibo non e mica conueneuole ad usure ma medicina e solubile & dissolue le posteme:& uale contro la posteme el ueleno dato con uino. Ancora le sue foglie poche sono odorifere & hanno alcũa cosa dacuita son proximane per operatione & per aiuto alle bucie delle mele.

¶Del cornio. capitulo. ix.

IL cornio e un picolo arbore: ilqle aduegnia che nascha neboschi & sia comunaméte arbore saluatico tuctauolta dimesticar si po per uia di cultiuaméto: & pche fa utile fructo diro di qllo: qsto arbore sostiene qsi ogni aere: & apigliasi qsi i ogni terra: & maxiaméte nella grassa & humida terra. Piãtasi col seme suo & anche colle picole piante lequali si trouano colle radice appresso di quello: & isoi fructi dimostrano laloro maturitade: allora che sarãno p molta rosseza quasi diuentate dinero colore: & qn agieuolméte cade dalarbore & del suo legnio po che glie durissimo & tenacie si fanno optimi déti di mulio & mãichi di martello & uecte di corregia da bactere il grano & le biade & uecte da uerghegiare la lana: & generalméte si fa di qllo tucte quelle cose lequali richiegono dureza & tenacita di legnio: & ipo e utile assarne siepi nelochi doue nõ ha bisognio dichiusura di spie pero che qsto arbore nõ ha spine: Et peroche dele decte piante nõ si truoua abõdeuolméte si faccia semenzaio del suo seme colto maturo & al sole secho. Desi seminare del mese doctobre & dinouẽbre o di dicẽbre se in qllo tẽpo laterra e sana le cornie de loro natura sono molto afre & qto meno sono nere tãto sono piuafre & nõ sono mica utile ad usare: ma p malactie rimuouere poche uaglino a cõstringniere il uomito: & in fluxo del uẽtre: & pcedono p acuita di collera p la loro fredeza & secheza: Ancho si fa di qllo optio aceto se inanzi che sieno mature si pestio & si mescholino cõ fortissimo acieto poi che sarãno seche & factone pani & secchinsi & cõseruinsi: e quando sara bisognio si mescholino con uino.

¶Del ficho. capitulo. x.

IL ficho e albore noto & le sue diuersitadi sono infinite: Et ipo ciaschedũo elegha qlla generatione de fichi: laqle nelloco doue piãtare si desidera o isimigliãte uedrai che meglio allignio tuctauia si põga cura che neluochi magri & secchi nõ piãti qgli iquali nel tẽpo del grãde caldo ouer nel tẽpo del grã caldo i cosi facti luochi cagiono dellarbore: Ancho procuri che neluochi rimossi dalle case nõ pianti quelle generationi de fichi che pducono ifichi pria che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo ouero tpato & nel mezanaméte fredo collumano adiutorio si sustenta cioe se sara diuerso oriente o diuerso il merigio discoperto & daltre parte guernito con certi ripari & conuerture: Ancho non singrassi ne si bagni la terra sua in cotali luoghi. Accioche la mortificatiua fredura del uerno non lotruoui troppo tenero. Et allora ilsuo pedale si guernischa su

ficientemente di paglia intorno in fino a rami legata:& pongasi sopra la terra letame di colombi ilquale manchando il fredo dopo il uerno sitolga uia se la terra non fusse gia tropo magra:& desidera terra grassa & mezana & soluta: Et ancora nella magra & seccha alcuna specie di fichi sidisende: nelaquale piu secchi & piu dolci fructi nascono: ma nel grasso & humido terréo diuentono ifructi piu acqdosi & men dolci & dimeno sapor & piu grossi. Piãtasi cõ piãte piccole diuelte dalla radicie de fichi:et si piantono in luochi sechi del mese dotobre et di nouembre: ne temperati si piantono di febraio ne fredi del mese di marzo o daprile. Et se potrai la pianta o la uecta porragli alla fine di marzo o daprile: allora che sara in esso uẽuto piu uerde sugo; et se potrai uecta taglierai due o tre rami dalla parte australe secondo Palladio et facto cio gli focterai in modo che la terra rimanga i mezo tra luno et laltro et diuidagli:si che facio come tre rampogli: la talea porremo in questo modo cio che diuisa prima legiermente dalluna parte si mecta nella fenditura una pietra. Deonsi scierre quelle piante lequali abondano di nodi spesse. Ma quelle che sono chiare et chãno isuoi occhi da lungi lun da laltro si riputano esser sterile et nutrirai la pianta del ficho nel semenzaio et poi che sara matura et cõpuncta la trasporrai nella fossa ꝓducerà piu nobili fructi: Ama alte fosse et grã cãpo dalluno allaltro per la lungeza delle sue radici. Ne luochi freddi semineremo ouero porremo ifichi iqli tosto uengono acioche inanzi le pioue dellautũno possino isoi fructi producere: ma ne caldi et ardenti luochi porre quegli ilcui fructo si matura tardi: inestasi il ficho del mese daprile circa la corteccia. Et se sono giouene sinnestano fendẽdo il pedale et incontanente poi si dee legare acioche uento non uentri. Apprendonsi migliore sinnestano impedale tagliato rasente la terra: Alcuni sono che linnestão di giugnio. Vnde scriue Varrõe che quegli che nel tempo della primauera sinnestano si possono ancora innestare intorno alsostitio si come il ficho:ilquale nõ e materia decisa: et impero seguita piu caldo luocho. Onde ĩcõtra che ne freddi luochi ñ si possono alleuare fichecti. Et e da sapere che al ficho di fresco inestare lacqua e nimica impero chel tenero & giouane tosto corrompe & infracida. Adunq; nel segnio della canicula aconciamente sistima che sinnestino. Ma sono alcuni iquali a quegli che sono per natura meno molli legano alchuno uasello sopressi donde lentamente distilli acqua accioche non si secchi prima che sapigli & uégha almeno la corteccia delqual rampollo side saluare tra terra & qllo fare si acuto che

non spogli ne scopra lamidolla.& accioche della parte difori le uentose pioue non possino nociere: ne ancora il tropo caldo si dee ditorno impiastrare dargilla et poi legare con corteccia darbore disopra. Scriue Catone che ancora nel tempo della uendemia si po il fico innestare. Et desi sciere il rampollo ouer piantonciello duno anno per che se fusse dimeno o di piu tempo si crede che sarebe inutile. Anco si puo ingemmare ouer impiastrare et innestare abuciuolo del mese di giugnio et diluglio. Ma non dimeno si po tuctauolta innestare abuciuolo et di magio et daprile et innestasi nel caprifico: nel moro: nello pio nele giemme et nerampolli secondo che scriue Palladio: ma molto meglio sinnesta inse medesimo: ama dessere spesso cauato: anche fa la grande utilita se nellautumno uisimecte letame et maximamente letame duccegli. Formasi il fico nelochi fredi per modo chabbia solamente un pedale poco dalla terra leuato et i cotal maniera meglio si difendera dal fredo. Ma ne caldi lochi senordini uno o piu pur che non trapassi il numero di tre o di quattro piantoni secondo che piaciera: et si dee tagliare da essi tucto cioche sitrouerra fracido o mal nato et desi potar per modo che inclinato per glilati si possa spādere. Et desi il suo pedale schiarificare ne loco doue gonfia et ingrossa acio che lhumore ne possa scolare siche nō generi uermini iq̄li se gia fussino generati sirimouono dal fico cō uncini di ferro. Sono alcūi altri che solamēte pō gō calcia uiua nelle caueme de uermini: et se le formiche inducessino molestia sisi dee prēdere rubrica cioe terra rossa et butiro et pece liq̄da et mischiate isieme et ipiastrarene il pedale itorno: Et se isoi fructi q̄si i alto gittasi son alcuni che accio souengono forādo le radici et ficādoui dentro un conio: ouero che souēte la scorza dellarbore fēdono collascura allora che ifici icomincino a ꝓdure le foglie. Et accioche produchi et meni molto et grasso fructo nel comiciamēto del giermuglio terreno le uecte di sopra et taglierēo solamēte la somita che prociede dal mezo dellarbore. et acioche tosto maturi isuoi fichi ugnieragli cō sugo della cipolla lūga mischiato cō olio & pepe allora che sono grossi & comiciano ad arrossire secōdo che dice Palladio. Ma allora sanza alcūa medicina ouero operatiōe sono ꝓximani alla maturita. Possōsi serbar ifichi uerdi ordinati i mele in mō che nō sirochino isieme: Ouero che ciascuno p se i una uerde zuca rinchiusi & cauato a ciascuno il suo luoco iuentro secondo che dice Palladio: sechansi & conseruano in questo modo nelquale li conserua tucta compagnia. Cioe che primieramēte ifichi sispandino insugratici in

fino al mezo giorno : ancora mol li sirimectino ne cofani ouer cieste. Et allora scaldato il forno a modo che richiede il pane & iuetro si mecte il decto cofano messoui prima socto tre pietre: accioche non arda & si chiuda il forno. Et poi che fichi saranno biscocti cosi caldi come sono interponendoui le foglie del fico medesimo in uasello di terra si ponghino allo scoperto aconciergli soctol coperto in maniera che stiano leuati da terra un mezo piede & disocto ad essi i loco di so le li mecta cienere che uapori qlli & riscaldili & asciughili poi si uolgino al contrario della lora tagliatura accioche cosi iloro coi come le loro polpe si sechino & poi accopiati pero che prima si taglino per mezo si mectino in ciestelle & in altri conueneuoli uasegli ben calcati: & il uasello optimamente impeciato & chiuso. Et per abondanza di pioua nõ potrai distendere igratici questo ti fia remedio agouernarli. Altri sono ifichi mezanamẽte maturi che poi che gli hanno di uisi glispandono tucti igratici a secare al sole & la nocte gliricolgon socto copertura. Et conseruansi ancora colla loro grasseza secondo il modo deli ispagniuoli i questa maniera cioe che sideon mezanamente secare: & poi che saranno optimamente raffredati si mectino in alcuno uaso & bene apicati si conseruino. Et ifichi sechi iquali diciesena hãno optimi si fanno daloro i questo modo cioe tolgono ifichi iqli si chiamono grassule ouer grassegli non tropo maturi & lascinsi interi per duo giorni al sole & cio facto ipiu grassi sifendono pel mezo pel trauerso & ripongonsi colla parte dentro riuolta al sole a secare & lascianuisi due o tre di & poi si giungono isieme & ancora si lasciano star due o tre di al sole & poi si mectono intrecia & anco si lasciono al sole due o tre di: & cio facto si tengono nella cassa intorno di quindici di: & poi ancora se e mestiere si põghino al sole iquali poi che saranno rafredati si ponghino strect amente in alcuno uasello & apichisi fortemente. & desi prendere guardia che qñ si secão la rugiada & la pioua i nessun mõ gli tocchi il fico di sua natura e piu laudabile & di magior nutrimẽto di tucti gli altri fructi ma gienera grossi humori & iuerdi sono di due maniere po che altri sono crudi non pfectamẽte maturi: & certi pfectamẽte maturi icrudi nõ ben maturi poco sono caldi ma sono piu grossi p la signoria dela pte terrestre che i quegli e onde dice ipocrate che quãto il fico e piu dilungi dalla maturita tanto e meno caldo & piu grosso: & qllo che pfectamente e maturo e caldo nel primo grado & tẽperato intra lhumidita & la secheza. Il fico e cõposto di tre cose: cioe di seme: di polpa: et di cortecia. Il seme ñ ha

nutrimēto alcūa se nō come la rēo o le pietre. La cortecia e secha ī maniera dūo cuoio p laqualcosa e durissima asmaltire: ma la sua carne piu nutritiua & solutiua il fico e caldo nel principio del secōdo grado & seco nel mezo del primo perlaqualcosa riscalda & gienera sete & mutasi ī homori collerici: tuctauolta sono di magior nutrimento che fructo altro alcūo & hanno meno ensiamento. Ma se trouerra nello stomaco abōdanza di tropi homori diuenta durò asmaltire & mutasi acorruptione & genera ensiamento & uentusita & pessimo sangue: & nella parte disopra del corpo generano pidochi. Ma se trouerra lo stōaco mōdificato & uoto dhumori si patiscie bene & gieneta laudabil sangue & purga & mōdifica il corpo: & lereni el polmone & lauescicha da grossi homori. Et chi uol ilsuo nocimenti schifare glidee prēdere adigiuno & drieto a essi prenda opepe ogiégiouo: & aciochè generio sangue laudabile sideono cō essi insiememēte māgiar noci ouer mandorle. Anco secōdo medicina uagliono se si cocono con sciropo peroche mōdificano il pecto el polmone: & rimuouono lantica tos. & gargarizata la loro cocitura dissolue lapostema gienerata nela carne del polmone & se si cocieranno in uino & della decta cocitura si fara cristeo uarra contro al dolore del uentre ilquale prociede da grossi homori: et Auicenna dice che e fichi bianchi sono migliori et apresso irossi et poi eneri: et il sugo delle folie e di forte riscaldamento et mondificamēto et nectamēto: et ī esso e ultimo letificamēto. et il suo lacte costrignie il discorimēto del sangue et dellacte liquefacto et qllo e congielato fa essere liquido et corrente. Quegli che son humidi sono di uelocissimo nutrimento et irami del fico hanno in loro tanta uirtu dassoctiliare che quando con essi la carne si cocie si dissolue et la loro decoctiō uale alle posteme de la gola et a quelle delle radici deli orechi se sara gargarizata. et il suo lacte uale a punctura delloscarpio ne se sugniera la punctura di quello et similmente alla punctura rutella. et similmente ifichi non maturi et le foglie fresche uagliono al morso del cane rabioso se sopresso si porranno.

Dellaloro. capitulo. xi.

Alloro e uno arbore assai grande le cui fronde sono late et lūghe et salde ouer dure et sempre uerdi et odorifere molto ilquale arbore pduce lorbache fructo picolo et nero: in ogni aere allignia et maxiamēte nel tēperato et caldo si dilecta. Ama terra soluta et presso amaria: et piantasi cō rami et cō rāpolli: et col suo seme del mese di marzo et specialmēte quādo lhūor sara redito et la cortecia de rami: le

sue foglie son optie a cõseruare in nessi ifichi. Anco si mectõ nella ge latina acioche rẽdino qlla di bono odore: & anco si pone itorno al co tognato ipicoli frustoli diuisi & ro cti: & breuemẽte cõ qlunque cosa si mectio a cociere il suo odore grã demẽte acrescono & per lodore & afreza che hãno in lor confortano lo stõaco el cierebro: Il suo fructo ilquale sapella orbacha se si mecte ra nel uio maculato di muffa il co regiera et retifichera ma molto il cõtrista per lo suo piaceuole sapo re. Anco dice Auicenna che le gra nella la cortecia & le foglie sue so no calde & seche ma la granella so no piu calde & piu seche pero che sono nel secondo grade. Et il suo olio e piu caldo che lolio della no cie: & gioua a tucti idolori de ner ui: & risolue la scorrenza. Et quan do della sua cortecia o dele granel la si bee un fiorio peso rõpe la pie tra & uccide il feto cioe i faciullo in corpo ala madre per la sua ama ritudine agiuncta sopra la maritu dine daltre cose: & fa pro al morso del scarpione data col uino. Et dia scoride dice che le frondi sue saluo no ilibri dalle tigniuole & rendõli da corruptione sicuri.

Del melo. capitulo. xii.

Il melo e arbore notissi mo & de suoi fructi al cũ son che riceuono ma turitade del mese di giu gnio & di lulio: iquali se si lasciano negli arbori infino che cõpiutamẽ te siano maturi diuentano dolci & odoriferi molto: alcuni son che nõ si maturano infino al uerno: ma in qsto tẽpo acerbi & agri si colgono & poi p se medesimi improcesso di tẽpo si maturão. Altri sono che so no grossi molto. & altri che sono picoli & altri chẽ sono mezãi & cer ti sono di color rosso: & certi di co lore giallo: & certi di colore uerdi. Ancora certi son dolci: & certi ace tosi: & certi afri & certi sono che so no lũghi: & certi lati: & certi tondi: & certi che lungamẽte si cõseruão: & certi poco: et certi duri et sodi: et certi molli: et teneri et che ageuol mẽte si rompono: et certi che dura no nellarbore: et certi che ageuol mẽte necascono. Onde le specie de meli sono molte dele quali potra lhuomo p spientia conosciere il uã tagio i ciaschuna contrada et elle gere le migliori et le meno buone scusare. Questo arbore qsi in ogni aere allignia et ama grasso et alle gro terrẽo ilquale terreno nõ tãto solamente riceue humidita p adac quamento: ma p natura magiormẽ te. Et se sara in arena o in argilla si sidee atarlo con bagniarlo et adac quarlo. Et neluochi mõtuosi si dee ordinare uolta al merigio. Et e da sapere che in loco magro et arido genera ifructi uerminosi et che na scono dalarbore seminasi corami et col seme ma pena tropo a ueni

re in ciascun di questi due modi. Adunq; e meglio che ne caldi luochi dottobre & dinouẽbre:& ne fredi di febraio & di marzo pogniamo le piante saluatiche de meli & quãdo saranno cresciuti sinnestino & possonsi etiãdio inestare innanzi che si piantino & assai bene sapicano o sapigliano se difresco innestate si piantono : & nella state spessamente con sarchiarlo & con adacquare saiutano. Et lo spacio di questi arbori intra luno & laltro debono essere di .xx.o.xxx.piedi. Il melo si po innestare inse medesimo & nel pero & ne lospino : & nel pruno & nel sorbo: & nel cotognio & nel pesco:& nel plãtão & nel piopo:& nel salice del mese difebraio & di marzo.& per losolstitio cinquãta giorni come Cato dice : & neglialtri arbori si po innestare come il pero & nela cortecia & nel pedale:& collõpiastro & abuciuolo : & nella pertícha dellamedano: ouero del salcio gienerato secondo la forma generale data nellibro secondo. Questi arbori lãno che si piãtono si cauino datorno & purghinsi da tucte lherbe ĩ ciaschunõ mese della state. Appresso ĩ certi anni due o tre uolte si cauino ĩtorno p ciascuna state. Ma poi che saranno cresciuti & harãno fondate le radici nõ richiegono desser cauati ne arati datorno. Et impercio si conuengono piu tosto ipe ri adessi! & non abisogniano dileta me ma uoliẽtieri lo riceuono & maximamente se sara tenere mischiata con esso:amano temperati adacquamenti & aessi conueneuol che aconcio il potare maximamente il secume & laltre frõdi mal nate for mansi ĩ modo chel pedale sia da terra leuato sei o octo piedi ilquale nõ stia mai acõpagniato daltro pedale & desi procurare chel pedale sidiuida in molti rami & rami in uerghe & uectucie lequali menino & produchino il fructo & che ugualmente p tucti glilati sispanda che irami alcunauolra tropo chiaricati siano substentati secondamente che nel capitulo de gliarbori ĩ comune pienamẽte di queste cose tractato: aduiene ancora agieuolmẽte che ifructi di questo arbor cagiono laqual cosa se aduerra si si dee fendere la sua radice & dentro mecterui una pietra & terra ifructi. Et se p spesseza de fructi chaschassino tropo irami si sene deon del mese digiugnio & diluglio trasciere fori tucti iuiti, osi aciochel sugo che acorropti an dasse in uano siricolga & produca abondanza a nobili & saldi fructi: laquale ahondanza perdeuano per gli tropi & catiui fructi. Ma se questo aconciamente non si po fare si si deono difendere con pali:con pertĩche & cõ funi dalla rotura derami acioche la sua abõdãza nõ lo dãnifichi. Ancho ĩuechia molto tosto q̃sto arbore & nela sua uechieza ĩcatiuiscie & tralignia & deõsi le mele dela state corre allora cħ dimõstr...

no laloro maturita p colore & per odore & p dolcie sapore. Et qlle ch sideono serbare si debono corre intorno la fine di septembre & ifino a mezo del mese doctobre allhora che dimonstrano la loro maturita per cadimento di molte non corrotte & per anneramento de semi cō aiuto dilunghe scale infino a rami aquali possono agiugniere:ma da i di insu si deono corre collemani legando irami deboli a forti con funi ouero con uncini bē legati aforti rami. Et po sideono diligentemēte sciere le mele lequali serbare uogliamo & quelle in loco sicuro oue uento nō sia o almeno picolo secō do ch scriue Varro. Onde se uisusse forte uento sideono chiudere le finestre faciendo loro lecto i prima insugratici di strame o di paglia: o diloto & iuentro i monticegli spartire le dispongono. Altri sono che tucte isieme le pōgono & cuōprōle con loto & lascianle stare. Delle mele sifa uino & aceto a modo che dele pere sidira inanzi. Le mele si diuidono in due maniere cioe in crude nō mature & in perfecte compiutamente nellarbore maturate. Le crude sono dure & lignee & nutrischono male: & nuocono allo stomaco & generan dolore & nō trapassano nelle uene & laloro e cagione dilūgha febre & malagieuolmente siriamuoue: laqualcosa e similmente da intendere de tucti glialtri fructi iqlli nō sono pfectamente neloro arbori maturati: quelle che sono pfectamēte neloro arbori maturate sono diuerse per ladiuersita delor sapori: peroche certe sono afre; certe acetose & certe dolci. Lafre sono terrestre frede & secche & che tardi sismaltiscono: ma molto son cōfortatiue allo stomacho: ipero che lostomacho cōstrighono & lasuperflua humidita laqual trouano fanno discendere. Cōstringhono ancora la digestione maximamente se si pndono inanzi alcibo. Et sono conueneuoli acoloro necui stomaci signioregia ilcaldo & lhumidita: ma sono dure & grosse asmaltire & ch tardi trapassono nelle uene & generano enfiamento: nocono a nerui. Ma illoro licore e piu laudabile; & piu soctile & piu lieue: & impercio confortano lostomacho & lebudella & uale al fluxo del sangue & allā disenteria p la egestione collerica & ancho al uomito: p laqualcosa si conuiene gictar fuori la substantia elsugo tenere: o ingieniarsi come la loro dureza & fredeza ouero asprezza si tolgauia: & qsto si fa i tre modi. O lessando qlle i acqua acioche p lacqua hūiditade amollamēto: o apichādole sopral fumo dellacqua calda acioche amorbidiso & maturinsi: & sechandole pel mezo ouero tagliādole p mezo tracte uia legranella simecta mele o zuchero in loro luogo scdo la natura di colōro che le pndono. Et iuolgiendole nella pasta & lasciandole nella cenere

calda o nella bracie infino atanto che lapasta difuori fiuoca. Et questo argomento lamorbida & matura:& da loro sapore. & falle piu tosto smaltire:& il nociméto che fanno anerui rimuoue dalloro & nelle uene acietose signoreggia acquosa substantia cō poco terrestro per laqualcosa lalor frigidita & secchezza e piu temperata che delle laze ouer afre per la uicinita delliquore ala natura dellaere. Onde la sua operatiōe composta colla sua lazitade conforta & constrignie lostomaco el uentre & constrignie il uomito & la colerica egestiōe. Ma cō fredeza & soctilita dellicore spegnie la sete & lacuita della colera rossa: & toglie la forza & la uirtu della collericha cardiacha: & igrossi homori che sono caldi distruggie nelo stōaco: & soctiglia idolci chimi acioche p tucto il corpo possa trapassare. Cosi facte mele son buone amāgiare ināzi ilcibo & dopo il cibo: ma lepere son nociue inanzi al cibo. Ma le dolci īperoche sono tēperate intra quattro qualitadi non nuocono mica allo stomaco & al constrignimento & alargamento del uentre nō hanno manifesta uirtu. Et le foglie irami & le corteccia po che sono laze & acietose confortano lo stomaco & saldono le ferite & imali homori che adesse corrono iimuouono. Et Auicenna dice che nella substantia delle mele signoregia superflua humidita freda: & per la uentura quelle che sono di tropa dolcieza sono i caldeza tēperate & declināo adessa. Et e da fare che nella mele e enfiamento & propriamente i quelle che sono dolci: & le insipide sono molte aquidose: & declināo disupchio ad hūidita lacetose & acerbe generēo flegma & putredini & febbri per la proprieta del suo humore & della sua crudita. Et pche ageuolmente riceuono putrefactioni. Et il uino delle mele & de gli altri pomi antico e migliore chel fresco p la resolutiōe & di partiméto dallui de mali uapori: & costumare di mangiarle fa uenire dolore di nerui & maximaméte quelle della primauera & quelle che sono odorifere confortano il cuore: & se fuosse angoscia alcuore p cagiōe di caldeza molto fa grande adiutorio: & ql le che sono laze o afre o acietose confortano la debilita dello stomaco: & uagliono alla discenteria & maximamēte lafre: & le sue foglie cosi come ifructi uagliono contro aueneni.

¶ Delle Melagrane. cap. xiii.

LE melagrane sono assai note delleq̄li certe sono dolci: certe sono agre ouer acietose & certe di mezano sapore ītra dolcie & agro: & q̄lla regiōe laq̄le calda o tēpata e piu acōcia adesse: ma la freda nō puo sostenere: & ama terrēo acietoso & anco nel soluto sapiglia: anco

ama luoco magro aduẽgha che nel grasso meglio allignì. Ma frate Alberto dice che richiede terréo arenoso et grasso Ponsi cõ piãte diuelte dalla radicie della madre: et meglio sara si il suo ramo di lũgheza dun cubito et digrosseza quãtuna mano strigniesse aghuagliato ciaschũo capo et rimõdo cõ pennato tagliẽte et sotterrisi cõe torto et cõ sterco di porco ĩprima daciascuno capo simpiastri o ĩ crudo terréo cõ uno martello siconstringha dentrare: et meglio cresciera sel ramo che sidee porre si prendera poi che sara giẽmata: et e da prender guardia che qlla che rami ñ simecta arritorso cioe colcapo inãzi nella fossa et che nõ sia di bucciata: et se la mecti ĩfossa mecti nella sua radice tre pietruze: et si come dice Palladio nõ lasciera fendere ĩsuoi fructi et deõsi fare le decte piãtagioni in luoghi tpati di marzo o daprile: et ne caldi et nesechi dinouẽbre. Et dice si fermamẽte che sene puo far nesto legãdo ĩ rami insieme inquesto modo che collamidolla daciascũa parte diuisa si giungão. Puossi insesolamẽte ĩnestare ĩtorno la fine di marzo o di calende daprile nel pedale segato nel qle sidee incontanẽte il rãpollo freschissimo ĩnestare acioche lõdugio nõ disechi la piccola quãtita dellhumore che ue dẽtro: desi cauare datorno nellatũno et nella primauera et formare ĩ modo chabbino uno o due o intutol piu tre pedali poco da terra leuati. Et desi ciaschũo anno tagliare tucto cioche nel pedale nasciera: ouer ĩtorno alle radici. Aduengono a essi molti nocimẽti. onde se diuenissino acietose nõ sadaquão spesso iperoche in questi cotali la seccheza acquista suauita et abondanza alla cui troppa seccheza alcuna cosa sidee mectere dhumore et se lenaschono acietose cauate prima intorno le sue radici et allaquate si sidee un conio dabeto ficchare. Altri sono che cauão ĩtorno alle sue radici et mectõui aliga marina cioe una herba che nascie ĩmare cosi nomĩata: & cõ essa sono molti che mescolano sterco dasino & di porco: & se gitasse il fiore tẽpera la decta aliga cõgual misura dacqua & tre uolte per anno ne mecterai alle sue radici o ui mecterai morchia bagniata: o mecterai la decta aliga ale sue radici & due uolte ladacqrai p ciaschũo mese: o secõdo che scriue Palladio il pedale del fiorito arbore inchiuderai ĩcerchio dipiõbo o ĩuolgieralo cõ cuoio di serpe. Et se suoi fructi crepão mecterai una pietra ĩ mezo la radicie dellarbore & seminerai lasquilla ĩtorno allarbor: & se uinasciessi uermini tocherai la radicie col fiele del bufolo & incontanente morranno o se con aguto di ferro gli pignierai fuora malagieuolmente uirinasceranno. o seuiporrai sterco difuoco mischiato cõ orina dasino resistera a uermi

ni predecti. Et se si porta spessamente la cienere con lasciua intorno al suo pedale rendera q̃sto arbore fructuoso & allegro. Afferma martiale ch̃ se p̃nderai argilla & creta & mescolerai colla quarta pte giesso. Et p tre anni questa gieneratione agiũgnerai & porrai alle sue radici fara bianchissime le sue granella. Ancho scriue questo fructo diuentera di mirabile grãdeza se ĩtorno al pedale si socterra uno uasello di terra & rinchiugasi ĩ esso il ramo col fiore. Et acciochẽ nõ ritorni al suo stato si leghi a un palo & cio facto si dee coprire la decta pigniata ouero uaso di terra & ordiarla per modo che lacqua non ui possa scolare da nessuna pte & nellautumno si scuopra & manifestisi allaera & si ritorni allarbore il decto ramo con suoi pomi: Et dice che sel pedale di q̃sto arbor inanzi che giermini sugnieta di sugo di cotomaglio & di porciellana ugualmẽte mischiato producera molti fructi. Colgonsi quando le sue granella apaiono compiutamente rosse & le dimostrano pfectamente essere mature & cõseruãsi se ordinatamente la picherai con picciuoli p̃ria ĩpeciati. O in questaltro modo scielgansi le salde & tuffinsi in acqua marina ouer salsa & stare per tre di siche possino hauer sugata & riceuuta la decta acqua si secchio alsole & la nocte stião allaere & poi sappichino ĩ luocho freddo: & quando la uorai usare un di dinãzi la macierai cõ acqua dolcie. Ancho se si uolgieranno & coprirãno dargilla & poi che sara seccha si sospendino in luoco fredo optimamente si conseruano. Ancho si socterra una pigniacta doue sia rena ĩsino al mezo & p̃rẽdinsi le mele co picciuoli et mectasi ciaschũa ĩ una cannucia sola o ĩ uerghe di sambuco et cosi sptitamente si fichino nella rena per maniera che stiano solleuati da essa per quattro dita questo medesimo si puo fare soctol copto in una fossa et piu utilmente si conseruan se con piu lungo ramo non si prendono. Ancora se si prenderãno ĩ uno uasello di terra ilquale sia mezo dacqua per modo che non la tocchino et chiudasi accioche uento non uentri si cõserueranno mirabilmente. Ancho si possono conseruare mectendole ĩ uno uasello oue sia orzo o uisordinino p modo che luna nõ tocchi laltra el uaso sicuopra disopra. dele mele granate si fa uino ĩ q̃sta maniera p̃ndonsi le granella mature diligentemente purgate et mectonsi in una ciestella di palma et colinsi in uno uasello da cuocere et dolciemente si cuochino insino a mezo et poi che e facto si richiude ne uaselli ingiessati et impeciati. Altri sono che nõ cuocono il sugo ma ĩ ciascuno staia mectono una libra di mele et nelpredecto uaso lo conseruano. Di questo arboresi fanno optime siepe spesse: spinose forti et che molto fructo pro

ducono: le melegrane sono piu uti-
li i medicia che auso di mãgiare. Et
béche illoro nutriméto sia laudabi-
le & bono tuctauolta e poco per la
loro subtilita & agieuole digestio-
ne. Et e dasape che le melegrane so
no di quatro pti cõposte: leqli tucte
sono afre & laze: la pría e la cortec
cia: la secõda e la carne la terza e il
licore la quarta le granella. Il licor e
fredo ma i diuersi modi secõdo gli
soi sapori & liqditadi: ípoche alcũe
sono põtiche ouer laze: alcũe agre
alcune muze alcune dolci: alcũe isi
pide: le põtiche ouer laze e ipossibil
cosa che si pndío secõdo el cibo po
che p cagione della loro aspreza &
dureza la natura lo schisa & nõ lo
riceue se nõ secõdo medicía. Simil-
méte se qste medesime mele un po
co si dibuccino & illoro sugo o cõ
uío o cõ siropo lassatiuo si bee pur-
gano & mãdano fuori quelle cose
che sono sopra lo stomacho & cac-
cion fuori lhumidita corropta nel-
le pti disocto & dopo cotale mõdi-
ficatione cõforta lo stamacho san-
za lesione de suoi uermi: & ípercio
uale alle lunghe febri lequali p cór
ruptione domori si generano. Et al
pizicore & arrognia nata da corru
ptione di flegma salsa: lacietosa o-
uero agra per la poca substãtia ter-
restra channo illoro anno migliore
operatione che tucte laltre: impero
che iricaldaméti del fegato amorta
no & cõsumão: & cõfortano le me-
bra & specialmente la bocca dello
stomacho el fegato & il core. Onde
uagliono alla cardica che si cagiõa
da collera & al dolore ch nascie del
la bocca delo stõacho p colera ros-
sa: Ancora ha qsta pprieta che se ne
gli ochi de gli icterici cioe gialli si
distilla rimouera da essi illatrío co-
lore. E pcio se rimossa la corteccia
dalla melagrana acietosa & pestin-
si & tractone il sugo si cuochino cõ
mele p mõ cabino similitudie dun-
guéto: uale a rimouere lũgie de gli
ochi & purifica la uista da grossi &
uiscosi homori. Et illicore della me
lagrana dolcie e piu grosso & piu
caldo piu digestibile: & p qsta cagi-
one da alcũo calore allo stõacho &
tosto si muta í colera rossa: & ípcio
nõ e cõueneuole a coloro chãno fe
bre. Ma ammollíscie il uentre & mi
tiga laspreza del pecto & la tossa: il
muzo liquor e quello che tral dol-
cie & lacetoso: ilquale uale non me
no che lacetoso al riscaldamẽto del
fegato & delo stomacho: ma nõ ha
uirtu di constringniere il uomito el
uentre: & illicore insipido ilquale e
quasi sapore dacqua per labondan-
za del suo licore & acquosita e qua
si insipido nõ conforta lo stomaco
nel uomito: nella solutiõ rimuoue:
p laqualcosa infastidíscie lo stoma-
cho & indebolíscie & rende molle
& nõ lascia digestir il cibo nello sto
macho: onde diuéta per cagione di
rugiamento & enfiamento. E nocc-
cioli delle melagrane sono utili a ri
stringnere il uomito collerico & la

legestione & specialmente se frigono & laloro poluere si bea & ancora amortano il riscaldamento dello stomacho & lacuita della colera rossa: le corteccie sono frede & secche & terrestre: & se si cuocono i acqua & fassene cristeo uale cōtro dissenteria & di arria. Ancho la decotion facta di quelle conforta le gengie & cōstrignie il fluxo del sangue delle moricie & delle femmine. Anco la decta corteccia cotta nel uino & beuuto ilombrici decti ascharides & cocurbitini gicta fuori del uētre morti: illoro fiore che balausti sapella e piu lazo & piu secho di tucte laltre cose ꝑdecte: & desi alquāto secchare & riporre in uaso di uetro ilquale e freddo & secho nel secondo grado & conseruasi per due anni in molta efficatia & opatione & uale contro al uomito & contro al fluxo del uentre ꝑ debilita di uirtu cōtentiua. Onde contra el uomito sideono tritar le balaustre & cuociere in acieto: & prendere una spugnia & itingnieruela dentro & porla sopra la forciella del pecto. Et cōtro al fluxo si mectio ne lacqua piouana & facciasene fomēto. Et Auicena di ce le corteccie del melagrāo & le balaustre ciaschūa ritiene ogni fluxo di sangue: & salda le piaghe: & lanti che ulcerationi & fa forti i denti che si crollano.

Del moro. cap. xiiii.

IL moro e arbor noto & amico molto dela uite: il qle desidera aere caldo o tēpato & schifa il freddo & richiede iluochi sabionosi & piu uolte maremma: & nel terreno mezanamēte soluto allignia: ma i argilla apena sappiglia: & molto ama & allegrasi in grosso terreno: Et impercio itra le case delle cicta oue e molta grasseza molto si dilecta & diuenta grāde & uerde. Puossi seminare ne tēperati luochi nel mese di marzo & intorno la fine di febraio: & ne caldi del mese doctobre & dinouēbre. Puossi seminare & porre con seme ma e fructi & le piante traligniono. ma meglio si semia & pōe copedali colle uecte & meglio copedali dū piede da ciascuna ꝑte appianati & puliti & ipiastrati di letame & facta pría di poco la fossa nel mectiāo et copriāo cō cenere mischiata cō terra: et nō lo lasciāo piu di quatro dita sopra terra. Et trasporrai la forte pianta del mese doctobre et dinouēbre: et la tenera di febraio et dimarzo. Et desidera le fosse alte et grādi iterualli cioe di.xxx. piedi acioche lombra delluno nō aggiungha laltro ꝑ che simpediscono nelle radici. Innestasi inse et nel pescho secondo alcuni o nel fico lequali se sappigliono non deono bene andare inanzi. Et ancora innestata la decta pianta nellolmo secōdo che dice Palladio sapiglia ma molto intristiscie. Ama molto dessere cauato et letamiato: ma non si crede chel continuo humore faccia pro alle more malagie

54955

uolmente crescie se non fusse gia i molto allegro terreo. Dopo itre anni sideono potare et purgare dogni purgatione et fradicino et desi aprire la terra datorno alle sue radici si de mectere la terra freschissima del uino uechio et desi fermare per modo che stia dun pedale contenta: et che ipricipali silieui dalla terra. viii. o. x. piedi o meno secondo che sara i grasso terreno o i magro pureche nel grasso sieo piu et nel magro piu bassi si formio. Dissono alcũi ch̃ sal pedale de moro sipertugiera dallun lato allaltro: et in ciaschuno pertugio fichereno un conio: diuerra il decto arbore piu abondeuole et allegro. Et sel moro sara delle sue foglie spogliato riceuera grande impedimento in cresciere in fructificare intanto che isuoi fructi diuerrãno inutili alpostucto et maximamẽte se glitolgon quelle foglie che sono nelle somitadi: o se le decte somitadi colle foglie siglitoghio che sarebe pegio si come spessamente usan difare le trope moleste femmine lequali lecolgõ per escha de uermi che fãno laseta: le foglie del moro lequali sono optimo cibo deuermini sicolghono icõtanẽte che uermini sono nati insino a tanto che abandonano ilcibo et cominciano affare illoro lauoro: et isoi fructi dimõstrano et manifestão loloro maturitade colla loro nereza et tenereza: le more sono diduo maniere o agre non perfectamente mature: lagre sono frede & secche & hãnõ potentia & uirtu stitica cioe laza: ouero agra confortatiua: dello stomacho & delle budella: & ristrighono iluentre per laqualcosa queste cotali se saranno seche molto uagliono alla diarria & alla dissinteria & maximamente sesono colleriche. Ancho illoro sugo uale molto aldolore della gola o dello strozule o delluuola maximamente cotto con sapa o con zuchero. Ma le mature & le dolci poco tengono alcolore ma molto allutilitade: ꝑ laqualcosa tosto gictano fuori dello stomaco am mollischono iluentre: & prouocano lorina: & se trouerranno cibo presodinazi dimorranno in quello resistente ilcibo & conuertonsi incorruptiõe & pero nutriscono. Prese adigiuno raffreddate in acqua son refriggieratiue molto & tenghono la sete: & amortano loncendimento del caldo la radice del moro cocta nellacqua & beuta ammolla iluentre & caccia iuermini che sappellano lonbrichi & cucurbitini. Ma se le frondi insiemente colle radici si cuochino & tẽghisi laloro acqua in bocca uale aldolore de dẽti: & se si cuocono col uino & gargarizi uale molto cõtro agli homori che discẽdono alluuola & alla gola. Et se la radice del moro simectera i acieto & lascisi alsole dodici giorni: & poi che e secha siriduca i poluere & põghasi sopra identi forati & putridi diuelleragli. Auicenna dice che la

mora e rea allo stõaco pero che si corrompe iuentro: & quãdo cio adviene incõtanente nuocie. Onde cõviene che tucte specie dimore si mãgiono inãzi al cibo et riceuinsi nello stomaco nelquale nõ sia corruptiõe. Et la mora insalata & secha strignie il uentre & e utile alla dissenteria: & la sua corteccia ha uirtu mondificatiua & solutiua: & la sua solutione e molta & intucte le specie delle more ha uirtu di prouocare loria: & la corteccia del moro e triaca del uisquiamo.

Dellumiliaco. cap. xv.

LVmiliaco e unarbor q̃si simigliante al prugino. ma e piu nodoso: & il suo fructo e di grãdeza delle comunali prugnie ma e simil informa alle pesche & e molto odorifero & di colore giallo aurino desidera aer & terra comel prugnio & ama terra soluta: & non argilla ne creta. Piantasi col seme del suo fructo del mese difebraio & digennaio: & del mese doctobre et dinouembre: et difebraio et dimarzo si trasponghono: et puossi innestare in se medesimo et nel prugnio et nel pescho et forse nel mãdorlo. Et desi spesso cauare datorno et ne tempi desecho adacquare il fracidicio et sechume che fusse in esso purgare. Et desi purgare a modo di prugnio: i suoi fructi hanno meno humidita che le pesche et le prugnie: sono piu confortatiue delo stomaco: et del cierebro allora che sono optimamente mature. laqualcosa illoro colore et sapore: et odore optimamente dimostrano.

Del nespolo. cap. xvi.

IL nespolo e arbore noto et de suoi fructi alcuni sono grossi et dimestichi: et alquanto afri ouero lazi: et certi sono saluatichi et piccoli et molto lazi et sostenghono aere caldo temperato et freddo et desidera terra sabbionosa grassa ouero ghiaiosa mischiata direna et argilla. Piantasi del mese di marzo et dinouembre con talei: ma il terreno letaminato per modo che ciascuno capo della talea sia diletame coperto. Piãtasi anco col seme: ma lungho tempo pena auenire. Innestansi in se: nel pero: nel melo: nella spina alba: et nel cotognio. Et il rampollo ouero ramo che si dee innestare si dee prẽdere nel mezo dellarbore imperoche delle sommita disopra son uitiosi se non fussino gia molto freschi et allegri. Desi innestare impe dale che sia fesso pero che la magreza della sterile corteccia non dara nutrimento alcuno se si innestera nella corteccia. Ma frate Alberto dice che quando si innestano sopra il pedale darbori daltra generatione come dipero: dimelo o daltra spia che il suo fructo allor crescie molto ĩ quantita ma nõ fa noccioli. Ma io lo spesse uolte in

nestato: i pero & i melo: & in cotognio & in spina alba & non lo trovato sanza nocioli ne cresciere in quantita. Ama dessere potato & cavato intorno. Et se illetame & la cenere si mecte ale sue radici si lo fanno abbondeuole. Formasi per modo che poco sopra terra habbia i suoi rami: cioe intorno di qtro pie di iquali leuati in alto si distédino infuori per modo che sien piu alti che la statua dun bue: & se fussi da uermini molestato sisi dee da essi liberare & purgare con uno stile di ferro & cō morchia o con uecchia orina dhuomo o deonsi di calcina poluerezare & imbractare ma temperatamente perche nō faciesse allarbore nociméto o con decotiōe di lupini. Ma credesi che per questo larbore ne diuēti sterile. Et se le formiche locupassino ucciderānosi cō rubrica distemperata con cenere & acieto: Et se isuoi fructi cadessino ficheremo nel mezo del pedale un pezo di barba taliata dala sua radicie. Le nespole da serbare si colgono che nō sieno meze laquali molto nellarbore dureranno o neglior ciuoli impeciati: o in ordine appiccate: o copicciuoli meze mature: & per cinque di macerato i acqua salsa & poi spesse uolte sinfondino ouero tuffino si che nō gallegino: cogkinsi indi chiaro & sereno & nel mezo del di: & sotterrinsi in paglia spartita lūa dallaltra siche nō si calcassino isieme. Et se larai colte tropo mature le cōseruerai nel mele. De nespoli si posson fare buone siepi: se si pianterāno spesse: & ppaginsi co lle uerghe o se si mescolerāno tralle spine albe et cotogni p tucta la siepe. Le nespole son frede et secche nel prio grado et hāno pprieta di cōfortare lo stōaco et la collerica egestiōe o di rimouere il uomito brieta di cōfortar lo stōaco et la colerica egestiōe o di rimouer il uomito pruocāo lorina et segono piu auso di medicia che a cibo: ipoche nutriscono et cogenerāo nutrimento grosso et sono migliori sessi prédono ianzi al cibo ch dopo. Pero che anno a cōfortar lo stōaco e alla sua neruositade nō sono nociue.

¶ Della mortine. cap. xvii.

La mortella e picolo arbuscello qsi brōcho. Ilqle specialmēte abōda nel lito del mare spralqle il mare spande souēte Richiede aere caldo o tēperato et in fredo non si fa secondo che scriue Alberto. Desidera terra sabionosa soluta magra et di proprieta di renaio: Piantasi con piante dalla madre ouero cieppo diuelte. Idecti fructi ouero bacche son freddi nel primo grado et secchi nel secōdo iquali pricipalmēte sono medicinali et apresso le sue foglie et fiori. Et quanto isuoi fructi et fiori sono piu freschi tanto sono migliori: il suo fructo colto poi che e maturo i grande efficacia per due anni si conserua

& sidee al sole sechare: isiore non si posson lungamēte seruare ma le fo glie piu assai. Anno uirtude p la fre eza di constringer ouero larzita le & di confortare per lo hore che hanno in loro. Onde si dieno idecti fructi a mangiare o il sugo che ne esce contro al uomito el fluxo del uentre & superfluita delle femine p la debilita della uirtu contentiua o p humidita: Diasi ancora lo sciloppo del sugo loro mescolatiui zucchero ilquale e optimo contro alle predecte cose & possi cōseruare un āno sesi chuociera bene il sugo ma se non hauessi il zucchero agiugniui il mele: Et dela poluer ouero de suo fructi cotti con albume duouo si faccia impiastro intorno alla bocha dello stomacho cōtro al uomito & contro la dissenteria si faccia itorno alle reni el pettignone el bellicho facciasi a confortamento della decotione delle sue foglie nellacqua piouana intorno le parti di sotto per fluxo & per la dissenteria & p riscaldamento. Et se alquanti mazuoli facti delle sue sommitadi in acieto acqua piouana sichuocho & sopra la boccha dello stomacho si ponghono temperano il uomito: & posti sopra le reni el pettigione el bellicho uaglono cōtro alfluxo del uentre. Soluono il dolore ilquale si fa per soctilita di soluente calore: & lo sciropo facto di fiori uale contro le pdecte cose marauiglosomēte, ancho la poluere de soi fiori data ne cibi uale ale medesime cose et posti sopra le piaghe & ulcerationi le scalda. ancho la poluere del suo fructo et fiori dato la mactina ianzi a cibi e utili a coloro che hanno la boccha fiatosa elquale puzo auegnia p uitio di stomacho. Ancho dice Auicēna che la mortella cōstringe la solutiōe et sudore et ogni fluxo al mēbro. Et fregata adosso nel bagno conforta il corpo et disechalhumidita che sono sotto la contēna. Ancho el suo olio et sugo et la sua decotione confortano le radice de capegli et non gli lasciono cadere et creschono in lungheza et annerisconglì. Et propriamēte isuoi semi et le sue foglie secche rimuouono il puzo della ditella et della anguinaia. Ancho miticano le calde aposteme: et la coctura del fuoco giunta con lolio et simigliantemente lompiastro facto del decto fructo et nō lassa fare uesciche. Ancho lompiastro de suoi fructi bolliti cō uino e conueneuole al mollificamēto delle giuncture: et le sue foglie quando saranno cocte in uino et sene fara īpiastro mitiga la molto soda: ancho mitiga lottalmia et lassolutione. Et qn si cocie collolio sana le loro aposteme ancho cōforta il core et riuoe il tremore del core ācho cōforta lo stōacho et ppriamēte il suo Rob et isoi semi cōstringono: il corso delle superfluitade allo stomacho. Ancho e bono a constrignere imestrui il suo sugo e uti-

le alla punctura delo scorpione.

Del nocie. capitulo. xviii.

L noce e arbor noto detto da noceo nocies i quello ch la sua ombra nocevole e alli altri arbori. questo arbore nessũo aere recusa ne alcuna gieneratione di terra advengna che i grasso & soluto terréo diventi piu fresco & magiore. Piantasi nele stremita digénaio con le sue noci a modo che si põghono le mãdorle & ne medesimi mesi. Ma quelle che dinouẽbre porai secherai alquãto al sole acioche si sechi il nociuo ueneno dellumore. & quelli le quali douerai porre del mese digẽnaio o difebraio: cõ acqua semplice un di dinãzi macierai & si pongano atrauerso p modo che il suo lato cioe ilcorpo del concauo si fichi in terra. & quando le porremo i semenzaio o i altro loco dirizeremo la sua sommita dalla pte dallaquilone. & sotto essa si dee mectere o pietra o testa acioche nõ facia nna sola radice ma trouando contraria lapra esparga: trasponsi in lochi caldi sechi del mese doctobre poi che a gittare lefogli & e meglio ancora del mese di nouembre/ si trasponè: ma nelochi fredi si traspiãta del mese di febraio & di marzo: ma netẽperati nellũo & nelaltro tempo assai aconciamente si traspongono. Quella didue anni in lochi fredi & quella de tre in lochi caldi si traspõghino: & desi la pianta di sotto ingnere in bouina. Ma nelochi fredi e melio che nelle fosse sisparga cienere & ne caldi sabione acioche per caldo deletame non riarda. & la cinere si crede che facia tenera la cortecia: & spessi fructi dilectasi dal[illegible] fosse per la sua grandeza &[illegible]era grandi interualli cioe[illegible]ata o di cinquanta piedi al meno. Pero che le gronde delle sue foglie nuoce a pximani arbori & a quegli della sua generatione similmẽte noce: Innestasi i se cioe nel pedale del mese di febraio & come dice frate Alberto nel prugno. & side alcunauolta datorno cauare acioche non uisi generi caua per uitio di uichieza: & desi in tagliare nel tempo della priauera un lungo canale dalla sõmita del pedale infino al basso: acioche per beneficio di sole o diuẽto diuentino sode quelle che si corrompeuano: & si formino in modo che illoro pedale silieui da terra octo o dieci piedi: & quiui si diuida in rami iquali leuati in prima in suso & poi iprocesso di tempo si pieghe ranno in giuso & si spargerano per grãdi lati. se sara dura la noce o nodosa o strecta per modo che quindi di il nociuolo nõ si possa ageuolmẽte cauare se sidee la cortecia circuncidere acioche il uicio del maluagio humore nescha fori. Altri sono che tagliono le sõmita delle radice scdo che dice Palladio. Altri ptugiono le radici & uimectono un

palo di bosso o uno cauigliuolo di cipresso o di ferro leqli cose si posson puare: ma penso che sieno i uti li & sanza ragiõe alcuna. Colgonsi battẽdole colle partiche allora che alcuna grosseza appare intra el gu scio & midollo. Ouer quãdo dalle corteccie di fori comincião a poter si spogliare & si riducono i monte acioche dopo certi di si possão dalle dette corteccie ageuolmente partire. Apresso si lascino due o tre o qttro di nellaia secondo chel sole sia caldo aciochè si sechino & si possino serbare ma se in prima chal sole si ponghino dacqua si lauino diuẽteranno piu belle & piu uẽderecie: & quando saranno seche sara utile che tute le forate & uerminose si scelgono & dalaltre si seperino acioche incõtanẽte siropino & sechati e midolli si conseruino p fare olio: lquali se lungamẽte stessero ne guscii sarebono da uermini mãgiate. & quelle che sono scielte serbar leqli che si conseruino sotterra nella rena o nelle sue foglie seche o inchiudile i arche facte del suo legnio o mischierale con cipolle laqlcosa etiãdio toglie la forza loro. & martiale dice che prouo che leuando del noce p mõ di potare & di purgallo arete noci uerdi & i mergendoli in mele doppo lãno essere uerdi & esso mele diuentare in tanto medicinale che facto ne beueragio curi larterie & lestrozule: del suo legnio si fanno optime chasse & molto belle & durabili & tuti altri uaselli dariporui gliarnesi & fannosi ruote forti di carri & tenaci & che molto durão & i qste opere auãza tuto altro legname che nele nostre cõtrade si troua. dele noci si fa olio cõ gli strumẽti ordinati acio ilquale molto bello & dilecteuole messo crudo ne cibi & dũa corba dinoce si fa la terza pte dimidolli dequali si fãno libre qndici dolio se midolli sono bõi: & dele noci certe sono uerdi & certe seche: le uerdi sono meno calde che le seche & hãno alqto dũiditade p la impfecta maturitade onde poco sono seche & poco nociue allo stõaco leqli mangiate colla ruta adoperão cõtro del ueleno: & le seche secõdo Auicẽna sono calde nel terzo grado & seche nel comĩciamẽto del secõdo & sõne di tre fate ipoche alcũe son uicine al tẽpo che furon uerdi & altre che neson lontane & altre in quel mezo le primiere son hũide & hãno poca uentusitade & tanto quanto piu dal decto tempo si dilungono tanto la loro humidita si consuma & in loro signoregiante diuẽta illoro sapore quasi uechissimo olio & perdono & lasciono natura di cibo: le noci sono cõtrarie fuorche quando trouono lo stomaco temperato & hauere in se tanta fredeza che possa contrastare al calore dele noci & pero a cotale facto diuentono di bono nutrimento & di bona digestione. Ma coloro chan-

nō lo ſtomacō caldo fanno incen‑ dio et ſimutono in homori colleri‑ ci et fumoſi et fāno dolere il capo et uertigīne dochi. Ma acioche da eſſi ſiparta ogni nocimento e biſo‑ gno che ſi mondino et che ſtiano p una note ī acqua calda acioche per parte della humidita ſe queſtino et diuentino quaſi come uerdi:et ſe le noci ſi mangerāno co fichi inanzi il cibo difendera il corpo contro al la coſa uenenoſa: ma ſe faremo di quelle impiaſtro con cipolle et con mele et con ſale fara prode al mor ſo del cāne rabioſo. Anco lompia‑ ſtro facto di noci et di ruta di me‑ le ſopra li apoſtemi generati di col lera nera le diſſoluera marauilioſa mēte. Et quelle che ſaranno poſte colle ſue corteccie et ſi porrāo ſo‑ pra il bellico rompono la poſtema che fuſſe dētro al corpo. Ancora ſe ſi dara uno exagio delle ſue cortec cie con uino mangiare optimamē‑ te ſouiene alla ſtrāguria et ſe ſi da‑ ra cō aceto ripugnera il rigore del‑ le febri: anco dice Auicenna che le foglie et la corteccia del noce ſtri‑ gnie il fluxo del ſāgue et la ſua cor teccia riſecca e deſeccatiua ſenza moricatione et iſuoi midolli uerdi maſticati ſi ponghono ſopra la po‑ ſtema malanconico ulcerato et fa nui utilitade: ancora cō mele et cō ruta fa prode alle mamelle apoſte‑ moſe et quella nocie che e nutrita con mele fa prode allo ſtomacho freddo. Et coſichi et colla ruta e medicamēto di tuti e ueleī anco d[...] ce aſcoride che lombra del nocie [...] molta nociua a coloro cħ ſocto e[...] ſa dormono et generatiua di mol[...] te infermitade: et il ſugo dela ſu[...] cortecia et radici beuto con in qu[...] tita duno exagio ſonuiene ala ma[...] lageuoleza dellonrinare: et b[...]o con aceto ripugna febri che uengo nō con fredo et con rigore: ancora tigno e capelli.

¶ Delluliuo. capitulo. xviiii.

LVliuo e arbore noto et le ſui generatione ſono molto lequale p la ſimi‑ litudine della ſua uirtu de nō biſogna dinumerare: queſto arbore deſidera aere caldo o tempe rato et uiue ī aere molto fredo:ma il tropo fredo non po ſoſtenere et deſidera terra allaquale ſia miſchia ta ghiaia o creta reſoluta per mi‑ ſchiamento di ſabione o graſſo ſa‑ bione o terra di piu denſa et uiua‑ ce natura. Et del tucto ſchifā la cre ta diche ſi fāno iuaſelli et luligino‑ ſā ſimilmente:et il magro ſabbiōe et la nuda ghiaia:poche in eſſe ben che ſapigli non uiua inanzi:et il ſi‑ to dele terre che glie acōcio ſie che neluochi ardenti & caldi ſie inſetē trionale colle & nefredi ī colle me‑ ridionale. Peroche in queſti tali ſiti ſtafreſco et allegro et dilectaſi deſ‑ ſere mezanamente apendio: impe‑ roche ī ſſe ſtando p la chinata del mōte li diſtilla hūore ilquale mol‑ to richiede et aſſai ſene ritiene itor

no alle sue radicie p cagiõe che co tale luoco non e dirupinato ma di larga chiata et nõ sostiene basso ne strecto luoco peroche nel bassa ha troppa acquositate et nello strecto pocha et si piãta nelochi caldi et secchi doctobre et dinouẽbre ma ne [illegible] ti et poco fredi del mese di febr[illegible] di marzo. Lequali o impastini o i fosse si deono porre et piãtonsi cõ radici o cõ piãte diuelte da pedali et dalla pte disocto ifrãte et lacere ouero diuelte da rami anco pullula et nasce col nociolo della sanza uscita del suo olio. Ma meglio alligna et cresce dalle piãte et darami iterra fitti et specialmẽte quãdo sono grossi. Vogliono adunque esser di grosseza dun bracio o poco mẽo et sopra tucte laltre uerdi et sugose si scelgiõ: leqli quando si põghono nel pastino o nelle fosse ricise ne prima icapi et ibraci et ridocte introcho infino alla misura dun cubito et dun palmo ne sauento dela terra cauata si fichino scauatoui inãzi col palo et ui si gittão disopra grãella dorzo secõdo che scriue palladio: et si tagli et rimoua da esso ogni fracidicio & sechũe ch iessa si troua. Et allora illoro capi si [illegible]cano i loro di muschio legato ui cõchentũche legãe piaciera di legare: ma acioche la pianta meglio uada inãzi & crescha molto e utile chelle pti della piãta cõ terra rossa o altra tintura o segno: segnĩo alle qli stauão uolte et assimile mõ cõe pria stauano si disponghino: et quãto si piantono nelle fosse sisi facino largheqttro o tre piedi & due affõdo nelleqli se le priete ñ ui fussino si mescoli ghiaia & letãe: & se luoco e chiuso põgansi le piante i modo che poco auãzino sopra terra. Ma sesi timessi aiale si debono porre copedali piu alti da terra. Et se uoi ordiare dei fare uno dilũge dal latre quindeci piedi o uẽti: & si dee tutta lerba di uegliere che dintorno adesse si truoua & quante uolte ui piouera su si deono concauarli spesso sollecitare & solleuata la terra del pedale & rimẽtala bñ uisi põghi da capo alqto piu riuelata che prima: ma se nel cãpo doue facião luliueto ui si semia grão e grasso si deono porre lũo dilunge dallaltro uenticinque se lie magro. Allaqual cosa fara ꝓde se dirizerẽo lordine del cãpo a fauonio. Se nella contrada nellaqle desideri di piãtare abisognio duliueti & ñ ha dõde si possa prẽdere & leuare alcuna delle decte piante sisi dee fare il semẽzaio accioche poi che sarãno colla sega irami tagliati i mesura dun piede si socterrino & ponghino. Et poi dopo cinq; anni si potra quindi la piãta forte & cresciuta trasporre. Sonno anco molti iquali fanno questo che e piu utile & piu ageuole cioe le radice delluliue leqli nelle selue o neluochi deserti sono tagliati in misura dun cubito i semẽzaio o in uliueto disponghono & laiutono

con letame ilquale uimescolano, p laqualcosa aduiene che delle radici deluno nascono molte piãte:ine. stasi ise & irami ipedale soctile ine. stati incõtanente sapigliono. qsto i nestamẽto sisa optimamẽte nel tẽpo della uendẽmia secõdo che scriue Catone & si cultiuano inquesta maniera che le piccole piãte che sono nel semenzaio ouero pasticiõ si çauino:& quando sarãno cresciute tre uolte la state o due alméo si cõuenghono cauare & liberarle da tucte lherbe che nasciessino datorno Et sideono neluochi aridi ouer tiepidi del mese doctobre aprir da piedi si che la pioua possa disopra alle sue radici scolare. Et columella comanda che tutti irãpolli & figliuoli sidiueglino:& a Palladio pare didouerne semp̃ poche & salde lasciare. Delle quale iuechiata la madre lamigliore insuo luogho succieda: o si facia che lameglio nutrita arbuciella & che habbia le sue radici della propria terra affare luliueto si traspõgha sanza chura disare semẽzaio & sideono neluoghi fredi & magri del mese doctobre letaminare gliuliueti & sidee tuctã uolta rastiare daessi & si si potino si cõe Columella dicie passata leta docto anni. Ma palladio pare che ognãno il secchume & quello che fussi sterile & isfructuoso & che nascono cõ alcuna debilitade si debono tagliare alquale piu tosto cõsento: anco dice nobilmente Palladio che questo arbore ama mezanamente esser rimosso & sospedo pellumido & dee spesso stropiciare & screstinare & ingrassare conabbondãza dileme & dauẽti dolcemẽte sissianti esser menato: formãsi per modo che habia pochi pedali & che poco si[illegible] uino in alto acioche pe[illegible] [illegible] pã dino quãdo possão. A[illegible] anco agli uliui per la uicin[illegible]ta delle altre piante molto nocim[illegible]to poche luliuo a bisognio di molto hũido & spcio qlunq; cosa alato aqsto si piã tagli toglie il nutrimento & fallo magra plaqlcosa cõuienẽ che le piãte che gli sono ꝓximane si diuelio & nõ lasciaruene alcũa. Anco si uogliono diligẽtemẽte guardare che le bestie nõ uadino a esso il rodimẽto delleqli molto lo dãnifica & nõ si dee radere la sua correccia poche allora gemerebbe & diuẽterebe sterile & arido: Similmẽte glie nociuo il troppo andamẽto sopra il suo terrẽo ipo che la terra sene calca & assoda & poi che le indurata nõ gli lascia discendere sofficiẽte hũore & iõpero si debbe cauare & letaminãre & nõ sidee pria questo arbore adaquare di fonti o di riui: imperoche cosi facta acq̃ e graue & tosto discorre dalla radicie disocto. ma inãzi ama esser dalle pioue adacquato laquale acqua e ualorosa & incontanente fumma & uapore alle sua radicie:& se luliua e sterile forerala con triuella galica & cio facto incõtanente prenderai dua rami dunal

ro che sia fructifero dalla parte au
strale diuelti & amendue stretti cia
scuna nel suo pertugio ficcherai o
prenderai una pietra o pali di pino
& tagliato uia quello chauécera di
fuori siprenda loto ipagliato & co
prirai il decto luogo. Et se abonda
in [illegible]e sanza fructo & i uerzume
fic[illegible]ele sue radici uno palo do
liastro cioe duliuo saluaticho & se
cotale arbore non fructificha sisi p
tugia insino alla midolla nelqual p
tugio a non ca[illegible]i informis una ta
lea fortemente simecta et stringha:
et side alaqueare et nela decta apri
tura simetta morchia dolio con ac
qua mischiato o uisimetta orina ue
chia peroche per questo gliarbori si
dispongono agenerare fructo: si co
me perla congiuntione et choito li
anîali: lequali tutta uolta se la ma
litia durassi siconueranno inestare.
Cogliesi luliua del mese dinouêbre
allora che comíciera desser uaia et
si coglie o con le mani o con ptiche
suauemête acioche e ramucegli nõ
si dânifichino imperoche dânificati
quelli li annali seguente si fa molto
danno al fructo dellaquale uliua si
fara il primo olio: ma qñ anetirâno
tutte e migliore: & quelle che si fara
delle[illegible]ue serotiene ricompensera la
sua tardeza i abondanza: & Aristo
tile dice che mai perfectamente nõ
si maturono nellarbore etiâdio se p
molti anni ui stessino. Ma accioche
uera & cõpiuta maturita riceuão si
conuiene che luliue colte dellarbo
re p piu giorni siragunio i uno mõ
te & cosi p calcamento & ristrigni
mẽto insieme a piena maturitade si
pducerâno. Et Plinio dice che quã
to piu stâno nellarbore nõ perisco
no & tanto piu lungamente nellar
bore sono lasciate tâto migliori di
uentano: imperoche sempre nuoue
uirtu ripigliâdo uantagiano & piu
malageuolmẽte cagiono. Varro scri
ue che la cella dellolio debbe haue
re della parte calda le finestre: ma il
uino dalla parte fredde. Ancho scri
ue che luliua che fa olio si debe ra
gunare i monticello per ciascun di
intauolito accioche quiui mezana
mente si maceri & prius quisq; acer
uus dimictitur in sex partibus ad
uasa olearia ac trapetas & mettesi
sotto la macine laquale e daspra &
dura pietra: se luliua poi che sara
colta dimorrera tropo in monticel
li priscaldamẽto si macerra & si gua
sta & pero se non le uorai tostamẽ
te adolio cõuerra che gitandole in
mõticegli le suentolino ancho scri
ue cato che lolio si dee pertire dalla
morchia quâto piu tosto si puote: i
peroche sono quanto piu stara nel
la morchia tanto sara pigiore: & di
ce che luliua sidee purgare delle fo
glie & dogni altra inmundicia in
nanzi che sene faccia olio: ancho
scriue Varrõe che la morchia ha q
sta potentia & pprietadi che se tro
pa sene mette nel campo dânera la
terra & falla sterile molto ma al col
tiuamento de campi molto si cõfa

& e cõueneuole & itorno agli alberi si suol mectere & maximamẽte al luliua & adunque lherba fa nocimẽto nel campo. Ancho scriue cato chẽ acciochẽ letignuole non cocchino il uestimento si cuoca la morchia a mezo & ungasi di qlla il fondo del larcha & ipiedi di fuori & icanti & poi quãdo sara secchà mettiui e uestimenti & non ricieuerãno nocimẽto dele tignuole. Ancho se ugnerai gliarnesi dellegno diche conditione sieno non infraciderãno & quãdo gli forbirai diuenterãno piu belli: ancho se nugnerai ogni ferro ma pria il forbirai bene & poi quãdo lo uorrai usare lo forbirai & sara piu bello & la rugine non li fara molestia: & se uorai metere lolio in un uasello di guazerai colla morchia cruda & guazeralo assai siche la bea & cõprendela bene & se cio fara il uasello non bera lolio & farallo migliore & fara il uasello poi saldo: Delluliue altre sõ dimestiche & altre saluatiche. Et delle dimestiche & altre sono acerbe & uerdi: altre mezanamente mature si come rosse & uaie: & altre mature & nere: lacerbi & uerdi non hanno niente duntusitate o se nãno e poca: ma solamẽte hãno acquosita & queste sono terrestre & lage fredde & secche onde sono cõfortatiue dello stomaco & cõstrectiue del uẽtre & dure a smaltire & quasimẽte nutriscono il corpo: ma qste uliue certi cõ sale & acieto appechião: certi cõ solo acieto & queste si fãno piu frede & piu soctili p laqualcosa amortano la soctilita & acuita della colera & excitano la uirtu appetitiua maximamente se si prendanõ nel mezo del pasto: lequali obedienti ala uirtu digestiua molto cõfortano lo stomacho & stringono il uentre. [illegible] scriue che quelle sono op[illegible]te aparecchiate aduso lequali con sale sono stropicciato cinq; giorni & poi scossone il sale stando due giorni nel sale rimaner[illegible]one & qlle medesime sanza sale mettere nel defrito. Et lenere mature sono calde & temperatamẽte humide per laqual cosa illoro cibo e molto nutribile & grosso & che mollifica lo stomacho e tardo asmaltire & ageuole a uscir fori & la tardita dela digestione icontra per la uentusitae che fa notare il cibo nella boca dello stomacho: ma lageuoleza dela egestione e per uentusita che si ducie nello stomacho: onde prima chessi smaltisca discende nello stomacho & si cõuerte sempre in collera rossa. Et le mezanamẽte mature sonõ molto nociue che lenere & acerbe p la pocheza della loro uẽtusita & lagitade: lolio che si fa delluliue altro e fresco nouamẽte cauato di qlle: altro e uechio che lungamẽte e stato facto il buono olio si conoscie allodore se glie odorifero el sapore se glie doprio sapore lacui lazitade o uer afreza si sente alla lingua sãza alcuna acuitade: ipoche qto piu ha

dellazo tanto tiene afrigidita et a fechita et po conforta lo stomaco: ancora gliantichi lassomigliarono allolio rosato et qllo i molte infermitadi diedoro in loco dolio rosato. et lolio fresco facto delle uliue nere ... mature e caldo et humido ... mente et mollificatiuo delo ... et del uentre et che tostamente si couene icolera rossa et quello che sara facto delluliue dilungi di maturitade sara sanza malitia alcuna infino che alcua cosa riterra dellafro ouer delzo: ma partitane al tuto lalazitade diuenta nociua et che tosto si conuerte i mali homori ilqle molto piu inuechiera in tanto che diuenti di piu aspro et orribile sapore sara sconueneuole a mangiar ma utile in medicina: illegnio delluliuo messo al seruigio dela uite nel campo basta lungo tepo.

Dei pero. capitulo. xx.

IL pero e arbore noto et le sue diuersitade sono infinite et ciaschuna citta si trouono dallaltre et pero conciosiacosa che bisognerebbe che sene ponessino quasi uarietadi sanza numero basti solamente adirne qsto che cierte si maturano del mese digiugno et certe del mese diluglio et certe del mese dagosto et certe disetpébrio et certe doctobre: et certe allora colte et serbate durao et si maturano solamente nella state seguéte coe sono le pere rugine. Questo arbore sostiene ogni stato daere: iperoche nel caldo et nel fredo et nel tpato aere assai coueneuolmete alligna et fructifica: possi piatare i magro terreno et i grasso: ma nel magro arido et cretoso terreo sarao minori et piu dolci lepere et essi arbori picoli et quasi cosunti per uechieza et maximamente oue salsugine o amaritudine di terreno ha le sue radicie: ma nel grasso allegro terreno et dolce haueremo forti arbori et nobili fructi et maximamente se tale terreno sara nelati de moti o ne piani presso al monte nequali sono piantati iperi. iperoche i cotale loco tralignera questo arbore et no patira diligieri ise o ne fructi difecto. Ma ne luochi da moti lotani tropo humidi et acquidosi saranno gli arbori grandi et fogliuti et illoro fructi grossi et uerdi et sanza uiuo color et illoro odore et sapore i alcu modo isipido et no acuto: possonsi piatare irami di peri al modo che delle uliue e decto et ql medesimo modo: ma alcuna uolta uegono tardi et no pfectamete e fructificao. Anche si pianton le pere et e di necessita che naschino richegiédo la sua origine p natura ma questo sie lunghissimo ad aspectare alhuomo et no nascierebbono dimestiche ma saluatiche: ma meglio e che le piante de saluatichi. peri con le radicie piantiamo. Accioche quado saranno apresi sinnestio: ma li spatii itra essi arbori acioche optimamete alli

gnio dourão esser di uẽti piedi: Ne liasciuti & sechi lochi del mese do ctobre & di nouẽbre ne fredi di febraio & di marzo: ma netẽpati nel luno & nelaltro tẽpo acõciamẽte si piãta & si traspiãta inestasi cõuenevolmẽte nel pero saluatico o nel dimestico & nel melo nelq̃le optimamẽte allignа: ãco nel prũo albo & nel cotognio ma ĩ q̃sti nõ pote adebito crescimẽto puenire: ãco i certi altri arbori inestato sapiglia ma iutilmẽte. & ipo lascio didire il suo inestamẽto: ma possi q̃sto arbore inestare sotterra & poco sopssa & in alto secõdo la doctrina data nel scdo libro quãdo i comũe denesti pienamẽte plai: fassi il suo inestamẽto socto la corteccia & nel pedale fesso: ãco si fa nella ptica del salcie & del lontão ptugiata & pforata: anco si fa p mõ dimpiastro & p qllo che si chiama abuciuolo: ma la doctrina di q̃sti mõi nel scdo libro sufficiẽtemẽte posi: & ama molto desser abõdeuolmẽte letamiato. & si forma p mõ che habia un solo pedale ilq̃le insino a octo & dieci piedi al piu si lieui dalla terra & qui si pcuri la diuisione de rami. Et auegniono aperti molti nocimẽti eq̃li colle loro cure sono noiate nel prĩcipio di q̃sto libro quãdo plai dellarbore i comune: colgõsi sanza piculo se ideboli rami si legono forte cõ cõueneuoli funi & q̃sto si fae q̃do sono troppo alti ma ipiu bassi colle scale siscarichio de fructi: q̃sto arbore ha molto debole erãi et disposti afare cadere coloro che colgono isuoi fructi & maxiamẽte quãdo comicia adeclinare ad ultima uechieza. Lepere si colgono secõdo la diuersita deloro maturamẽti: poche quelle della state si colgono allora chẽ dimostrono p pprio odore & colore la maturitade: leq̃li se dua o tre [illegible] anzi si colgono cioe quãdo apaiono gliditii della prima maturitade si serberãno piu di che q̃lli che sarãno colti nellultima maturitade. ma q̃lle che si maturono nella fine del lautũno che si deono pel uerno serbare si colgano del mẽse doctobre in tẽpo seco nel mãcamẽto dela luna nella sua ultĩa eta. Serbãsi se dili gentemẽte sarano scielte salde & q̃ si dure & alquãto uerdi & socterrate nella paglia o nelle biade purche siẽo i loco obscuro & seco. Altri co loro piciuolo icõtanẽte colte lãno neuaselli ipeciati poste & richiuse le loro bocche cõ giesso o cõ pecie lãno sotterrate allo scopto & cõ sabiõe copte: altri hãno serbate le pere i mele atuffate i mõ che luna nõ tochi laltra: ãco le per diuise & purgate dalle granella si secano al sole & si lasciono stare nellacq̃ freda & poi per due giorni si macierino nel la pura acqua & poi somerse in uino dolcie si saluono o in sapa o im passo & si serbão per usarle fassi il uino delle pere i questa mãiera che samachino et pestino le pere et in ardissimo saco si mectono et si so

pressino con pesi uel prelo & questo cotale dura lastate ma nel primo caldo in acietiscie: lacieto delle pere si fa i qsto modo cioe che lepere saluatiche o aspre daspra generatiue si serbano p tre di i mōte mature & poi si mectano i uno uaselleto & uisi mescoli acq̄ di fonte o piouana & copto il uasello si lasci p .xxx. giorni & quanto sene cauera ad uso dacieto cotanta acqua uisi giunga p ristoramēto di quello che sene cauato illicore dele pere si fa i questo mō: prendasi le pere mezissime & si pigliano con sale & di poi che la loro carne sara risoluta sirichiudino uel i capillis o i uasello di terra ipeciato:& poi che sara stata tre mesi sospesa rimarra illicore di dilecteuole sapore & di colore biācheto. Dellegno del pero si fanno belle tauole leq̄li optiamēte si pianāo del leq̄li opere molte acōciamēte si fanno delle pere altre sono dimestiche & altre saluatiche le saluatiche sō piu frede & piu dure & piu laze chē le dimestiche. Ancho delle pere cierte sono acerbe laze & cierte mature dolci lacierbe: laze q̄si tucte son della natura delle saluatiche & confortano lo stomaco & cōstringono il uentre & sono piu frede & seche cōueneuole ad uso di medicina:ma nō a uso di nutrimento & imperoche side fare che simezio & lascino lasspreza cioe che si lessino o si apichino sopra fumo di calda acqua o sarostiscāo coperte di pasta o si cōdiscan con mele. Et Plateario dice che le pere o crude o cotte chessiano cōstringono il uentre & se sarāno cotte i aqua piouana & poste sopra la bocha dello stomacho constringono il uomito collerico & poste sopra il pettigione cōstringono il fluxo del uentre: le pere dolci mature sono di tēperata complexione peroche sono frede meno che tute laltre per laqualcosa riscaldono & acrescono la digestione & uagliono i coloro icui stomaci son di freda & secha cōplexione hanno ancora le pere questa proprieta che se sarānno cotte cofunghi ne rimouerāno ogni nocimento & specialmente se sono saluatiche per laloro azitade & afreza. Et la cienere del pero saluaticho beuuta uale molto i coloro iquali saranno per mangiar funghi grauati. Et le foglie de peri & irami sono solamēte stitiche: ma la lazita delle pere e mistiata cō acquidosa dolceza: Auicēna dice che le pere saluatiche seche hanno proprietà di saldar le ferite.

Del prugno. capitulo. .xxi.

IL prugno e arbor noto & le sue diuersita sono in cio che alcuno e dimesticho & alcuno saluaticho & delle dīestiche alcuni fāno prune biāche & altre nere altre sono rosse & desidera principalmente aere tiepido el fredo assai aconciamente po sostenere: allegrasi in loco humido & grasso & simigliātemēte e

aiutato nelochi ghiaiosi & petrosi & recusa illetame poche per questo fa e fructi uermiosi & che cagiono pongonsile prugniuole con nocioli suoi nellautumno del mese di nouembre in terreno letaminato & lanorato & sideon metere socto due palmi o meno: & si pongono ancora isuoi nocioli del mese difebraio ma allora sideono p tre giorni macierare con lisciua acioche tosto sieno constrette agerminare: allaqual cosa fara prode se sarãno nel semẽzaio nudriti: acioche poi passati edua anni si trasponghino: pongosi di que medesimi mesi & piante leq̃li p̃nderen delleradice & ciepo ouero rami della madre & si pongono cõ letame giunto alle radici questo arbore richiede molte ꝓfonde fosse pcio che nõ molto fica le radice sue nel ꝓfondo; ne richiede ancho molto grandi spacii peroche poco simpediscono insieme: inestasi in se nel pesco & nel mandorlo: ma non traligna & diuenta minore & inse riceue il mãdorlo & optiamente el pesco & lumiliaco & secondo alcuni il melo. Et il suo innestamento si fa nella stremita di marzo o digennaio innãzi che la sua gẽma comin ci allagrimare. Ma io ancora spessamente del mese di gennaio o trouato che conueneuolmente allignia no. Aiutansi con adaquarlo spesso & cauarlo & sideono e rampolli de la radicie stiepere trattone iuettoni quali si serbono p piante: & forma si i modo che habia solamente un pedale non molto da terra leuato: & sel prugno fussi infermo side metere alle sue radicie morchia ugual mẽte temperata o cienere di forno & maximamente di fermenti & se ifructi chascano pirũ terebrate uel delloliastro ficcherai nelle sue radici: & se da uermi o formiche sara molestato sissidee medicare nel modo ch̃ si disse nel tractato deli arbori in comune: le prugnie si secchãq al sole diuise in tre o i quatro pti intorno anocioli. Altri che sono i acqua di mare o in acqua boliente le prugne colte di fresco somergono & tracte quidi le fãno a sole o i forno secare. De prugni si fanno optie siepi & utili poche p loro spesso pullulare le fãno forti & abondãtemẽte fructificão & qñ due o tre o quatro anni passati si tagliano lasciatie certi radi apechiano molti pali da uignia & a foco sõ assai cõueneuoli: ma acioche diuerse gienerationi di prugnie sabbia sufficiẽte copia p far siepe niũa cosa fara piu utile ch̃ nel tẽpo della maturitade delle prugnie mandiano e fanciugli alla piaza oue si uendono & dalle uili psone si mãgiano che ricolghio tuti i nocioli di qualũq; gienerationi trouerano liq̃li asciutti & sechi si serbino p piantare ne sopradicti tẽpi deq̃l i da quatro isino i sei insiememẽte nel semẽzaio si possono porre acioche quãdo sarãno presso alle faxine & asolchi delle siepi si traspon

ghino. Le prugne poco nudriscono & le biāche sono dure a smaltire & nociue allo stōacho ma un poco solutiue: & po qn̄ sono grosse n̄ sideono se n̄ crude mágiar & qlle ch̄ pfectaméte sono nellarbor maturate & le prugne neŕ certe son diestiche et certe saluatiche: ācho dele diestiche altre son nere pfectam̄te mature & dolcie: altre crude & acierbe & sono dure & uerdi & laze ouer afre & certe rosse & mezane ītra queste due le nere pfectamente mature & dolci sono meno frede & piu humide: īpoche la loro fredeza e nel cominciaméto del prío grado & lhūidita nella fine. Ma Plateario dice che son frede & hūide nel scđo grado: & Auicēna dice che sono frede nel cominciamento del secondo & humide nella fine del terzo & di loro natura fāno lo stomacho hūido & amollāo il uētre & la collera rossa disoluāo: ma se tropo fussero nuocono allo stōacho. & le crude dure uerdi & afre sono pessime in medicīa & ī cibo īperoche la sua dureza e allo stomaco molto nociua & nō nudriscie & affatica. ma le rosse son piu frede & meno humide & īpo uagliono alla diarria & alla dissinteria. & cierti sono che poi che son mature le colgono & fendono per mezo & le secono al sole poi le bagnono con acieto & ripongonle in alcuno uasello. & queste prugne maximamente quelle che nō sono seche hāno uirtu di refredare & di mitigare lenteriora. Onde uagliono nellacute febri & infermitadi acute & allo ristringnimento del uētre per homore collerico & se son uerdi sideono mangiare & se son seche si cuocono in acqua & le prugne si mangiano et lacqua sibea: et auicenna dice che la sua gomma e sutiliatiua incisiua et salda le ferite et e bona per le scripture scđo che dice Isidero et quādo delle folie delle prugne si lauera la boca fa schifare.

Del pesco. capitulo. xxiii

IL pesco e arbore noto assai piccolo et assai tosto crescie et poco tēpo dura et ī ciascuno luoco alligna: ma se sono ī aere caldo et terreno arenoso et humido son migliori per fructi et per foglie et per durare: ma nelochi fredi et maxiamēte uentosi periscono se nō dalcuno riparo o chiusura difesi: et sideono e sua nocioli del mese di nouēbre ma in tucti glialtri lochi del mese digiennaio in lochi pastinati ponere dua piedi o uno luno partito dal laltro: et quando saranno quiui le piante cresciute sitraspongono et non piu che due palmi o tre secondo Palladio si sotterrino adentro. et quando le piante sono tenere si si deono spessamente dalherbe purgare et le piante di dua anni si possono aconciamente trasporre in picola fossa: ne sideono porre tropo di lungi luna dallatra acioche esse-

do insieme schifino il caldo del so-
le:innestasi il pesco in se nel mádor
lo & nel prugno del mese daprile
& di magio in lochi caldi:ma in ita
lia sinnesta usciente il magio & il-
giugno sipuote ilpesco ingemmare
per altro uacabol sidice impiestrare
molte gemme amodo che decto e.
ma io o trouato il suo inestamento
facto lo pruno optiamente eére ap-
preso.& si dee aprire loro la terra a
lebarbe nel tempo nellautumno &
sideono dellelor foglie letãinare:an
cho sideõ potare p modo che sola-
mente le putride & corrocte uerge
si rimuouino.Impoche alcuna cosa
tagliassimo uerde seccherebero se-
cõdo che dice Palladio.Ma appres-
so dinoi lasperientia contradicie.
Ancho se rami uerdi iluogo scon-
ueneuoli nati si rimuouino diuen-
ta larbore piu bello & migliore:ma
p la uentura nella sua regione era-
no iluoghi troppo secchi & asciuti.
Si come Palladio medesimo dicie.
laqualcosa neluoghi troppo caldi
& secchi peroche nelle nostre con-
trade temperate non hanno biso-
gnio.Cõtro alle rugiade sidee agiu-
gnere letame & fecia di uio mischi
ata con acqua & uarra meglio seui
si mectera lacqua coctoui dẽtro fa-
ue secondo che scriue Palladio. Et
se fussi impedito da uermi siprenda
la cienere & si mischi cholla mor-
chia & ui si ponga & moranno.o ui
si metta orina dibue mistiata colla
terza parte dacieto & se isoi fructi
cadessino uisidee scoprire la sua ra-
dicie & uisidee mectere un conio o-
uer cauiglia dilentisco. oche pertu-
giata in mezo uisi meta un palo di
salcio & se fara ifructi uizi o corro
cti siuorra lacorteccia del pedale in
torno albasso ricidere.& quádo ne-
sara un poco dhumore scolato sidé
la tagliatura con argilla o con loto
impegliato coprire. Contro auitii
del pesco si dicie che fa prode la-
spartea sospesa a irami. Le pesche
si conseruano se cauatone enocioli
si seccheranno al sole. ancho se ca-
uatone enocioli con mele si conser-
uino ouero si condischino & diué-
teranno di buono sapore. ancho si
dicie che si conseruano se ilsuo bel
lico siriempiera tutto dipecie calda
iuientro gocciolata & inchiuso ua-
sello siriponga le pesche sono fre-
de & humide nel secondo grado &
generano flemma & deonsi mágia-
re adigiuno & apresso sidee bere ui
no pto uechio odorifero. le pesche
sidiuidono in due maniere impero-
che cierte son grosse & molli oue-
ro morbide & queste sono piu ac-
quidose cioe frede & humide. cier-
te sono piccole sode & dure & que-
ste son piu terrestre cioe piu frede
et alq̃to seche:& maxiamẽte se nõ
saráno pfectamẽte nellarbore matu
rate o che del tutto siáo acierba &
crude: il sugho delle sue foglie má-
da fuori euermi cucurbitini & quel
lo medesimo adopera se di quello
medesimo si fara impiastro albelli-

co. secondo Auicenna ilsugo della sue foglie messo nellarbore ucide i uermini. le pesche mature sono bone allo stomaco & i loro e uirtu di dare appetito & nō sideon mangiare dopo altro cibo poche si corrōpono ma deonsi inanzi mangiare. & le seche son di tarda digestiōe & di non buono nutrimento & le mature amorbidano il uentre & le nō mature lostringono.

¶ Della palma. capitulo. xxiii.

LA palma e arbore che ꝓduce idateri & desidera aer caldo o tēperato & ꝑche nel climate caldo innanzi il uerno matura ilsuo fructo. Ma nel fredo ilquale elquinto o ilsesto clima nō matura se nō dopo la state al pricipio della priauera o della state del seqnte āno & intorno al septio clima pullula ma nō allignia perlo troppo freddo ilqual nō puo sostenere. ma piu uera cosa e adire che nel sesto climate uiua & nel quinto ancora malagieuolmēte: Terra soluta & sabionosa richiede. onde e manifesto che luoco doue le palme perse medesimo nascono non e quasi adalcun fructo utile piantasi colle piante del mese daprile o dimaggio tutta uolta imodo che quando la pianta si pone intorno adessa o disocto sifonda & mete grassa terra: anco si pone del mese doctobr̄ col seme o nero chonoccioli de datteri non uechi ma nouelli & grassi nelcui semenzaio sara damischiare cenere di terra tutta uolta e daotare che la palma che crescie dunnocciolo appena alligna di molti insieme posti. & questo aduiene imperciocche lapianterella che nascie duno e tanto debola che non puo far pedale. ma molte piante insiemenente leuate & ꝑ istretteza luna allato allaltra continuate fanno & compiono il pedale dellarbore. Ancora conciosiacosa che innoccioli & il seme dellaltre piante habbino uirtu pullulatiua alcuni disopra alcuni di basso alcune dintorno alcuno dimezo il nocciolo della palma ilquale e il nocciolo del dattero lha quasi dal suo dosso & quiui e un pertugio strecto alquanto lungo. per loquale il suo giermuglio escie fuori. perlaqualcosa il suo optimo piantare e che questi noccioli simettano i un sacheto di panno lino nel sabione & quanto sipuo fare il pertugio del luno saggiunga & acosti al pertugio dellaltro. et allora la multitudine di molte chongiunte faranno arbore piu perfecto. Imperoche la palma duna uirtu & potentia non uiene a perfectione si per lo sesso o uero natura che in esso distincto che negli altri arbori et si per la debilita dellegno: ancora il maschio palmitio gia mai nō fa fructo alcuno. ma se il maschio piātato allato alla fēmina sinclina e essa ꝑ modo che sitochino isieme irami del ma-

ſchio et della fēmina et ilbiformēto derami della femmina chonſtrigne irami del maſchio & allora le palme ritte ſiptono luna dallaltra & la femmina ī quel tempo concie pe nō alcuna ſubſtantia uſcita del maſchio ma la ſua uirtude:& ſimilliantemente queſto dimoſtrono lo pere de uillani peroche ſe le piante ſono dilūge luna dallaltra cioe il maſchio dalla femmina tirano era mi demaſchi & ilpōgano ſopra del le fēmine & quella nelle ſue forche li cōſtrigne & concepe diloro. Ma quādo la fēmina ſta charica del fru cto per lo uento ilq̄le mena loſpirito ouero uapore dhūore del maſchio ſopra lo fructo della fēmina ſimaturono ifructi.ma nō e da īma ginare che di queſto impregnamen to & maturamento la pianta femina abiſognio quādo lapiāta di piu ſeme ſaprende.& naſcie imperoche allora ha inſe piu piante maſculine in uirtude & ſubſtantia. Et ſidee la pianta dunānno o di due traſporre del meſe digiugno & nel comincia mento diluglio acioche p̄ anacqua mento uinca e cōtinui ardori della ſtate aiutanſi le palme con lacqua alquanto ſalate.& ſe larbore e iſer mo ſichōuiene cauare itorno & me cteruí fecia di uío uechio & tagliare il ſuperchio cappellamento dele ſue barbe o mettere un cōio di ſalcie nelle ſue radicie.Queſto arbore malageuolmēte creſcie & lunghiſſi mo tempo dura.& anzi ilcēteſimo anno fructifica ſecondo che ſcriue Plinio. & e daſaper chel fructo dedatteri non per li picciuoli pendenti darami ſuoi anzi hanno certe ſe dine nellequali ſanzalcuno mezo ſtanno nerai & mirabil coſa di que ſto fructo uedemo incioche inuſiliqua ouer guſcio produci iſuoi fructi & ramiciegli nequali e ſua fructi ſono. Iquali guſci non ſaprono dalla parte diſopra come diuiene nella tunica ouero guſcio della ro ſa o del giglio & daltri molti fiori: ma ſaprono diſocto dalla parte del ramo & caggiono poi che neſaran no uſciti e datteri e irami ſopra q̄li ſono:in quello modo nelquale ſapre il guſcio del papauero & del porro & nella ſommita diſopra a queſto arbor uno recieptaculo nel quale e lamolle ſubſtantia laquale molto ſaproxima alla ſubſtātia de datteri: laquale quando ſitaglia ſe cha lapalma.idateri ſono chaldi & humidi nel ſecondo grado & gene ra ſangue groſſo & ſon malageuoli aſmaltire tutta uolta ſon piu di gieſtibili & che piu prouocono lorina:ma a coloro che gli coſtumano di mangiare ingenerano coſtrignimento & durez a & groſſeza & enfiamento di fegato & di milza & ſon nociui alle giengie & adenti et fanno dolore nella boccha del lo ſtomacho.

¶ Del pino. capitulo. xxiiii.

IL pino e arbor noto ilq̃le si crede che sia utile a tucte le cose che socto esso crescon: desidera loco magro & spessamēte marino et tra monti et tra sassi si troua piu grande et ne luochi uentosi et hũidi diuentano liarbori magiori: ma a q̃sta generatione darbori deputerai quelle pianure ouero monti iquali nõ possono adaltri arbori essere utili. Arerai adunq̧ queluochi diligentemente et purgerai et ui spargerai isemi al modo che semini il grano et con lieue sarchiello il coprirai et nõ si dee piu dun palmo nasconde re:et poi che nati saranno nõ si deono trasporre peroche non ageuolmente sapigliano et a pena crescono et non si deono per alcun tempo tagliare peroche sene secchano. Et nelluocho del ramo ouero della radice tagliata altra pianta non nascie:Semiasi adunque cosuoi nocioli cauati dalla pina sãza scaldarla a foco si et macierino in acqua p tre di nelle calde et secche regioni del mese doctobre et dinouembre: ma nele frede et humide di febraio et di marzo: altri sono che dicono chel fructo del pino si dimestica p trasporsi et traspongolo in questa maniera cioe che prima socterrano molti semi in uaselli dilegno ripieni diletami et diterra et quegli poi che saranno cresciuti lasciato quello che sia piu saldo si lieuão uia tutti glialtri. Et poi che sara a conueneuole crescimento p̃uentura traspongono la pianta di tre anni con tutto il uasello: ilquale uasello poi rompono nella fossa: & rocto danno largheza alla piãta di distendersi:tuctauolta mistiando colla terra stercho di caualla.& side obseruare che la sua radicie laquale e una sola & dirita si possa insino alla sua sõmitade in terra & sanza lesione alcuna trasporre & sidee difendere solamente delle bestie mentre che tenera & debole che non la rodino & scapiccino & potar le nouelle piante del pino le promuoue ĩ tanto cħ radopia loro lacrescientia: ancho si dicie che socto laloro cortecia nascono agieuolmente iuermini che rodono illegno & guastono: onde se si spogliera spessamente dele sue corteccie durera piu lungo tempo: & le sue pine possono in esso arbore infino al mese di nouẽbre dimorare: & si deono le piu mature pine scierre inanzi che pinochi si manifestino: iquali se nõ si purgano non possono lungamente durare. Tucta uolta sono alcuni iq̃li in uasi di terra nuoui & ripieni di terra afferma no che cosuoi gusci si cõseruão. La pina sc̃do isac e calda & hũida nel sc̃do grado & sc̃do Auicẽna e calda & hũida nel terzo grado & ha uirtu lẽitiua hũentatiua & alquãto apritiua & e optimo cibo a color cħ hanno difecto nelli spirituali membri & che hanno apostema di freddo hũore & alli asmatici cioe a co

loro che hanno secha tossa & alli enici & consumpti & acrescie il sangue & prouoca lorina: & si puo per se medesimo dare o con sciroppo o con lactouaro o ne cibi. Et la cortecia di fuori uale cōtra ala tossa allora che la pina silieua dellarbore sesi cocie in aqua & poi si ponga sopral carbone acietoso per modo che lonfermo riceua il fumo.

¶Del pepe. capitulo. .xxv.

IL pepe e arbore piccolo & nascie & optimamente fructificha socto il segno del cancro & nel primo clima oue ilsegno molto caldo & feruente & maximamente in mōte caucaso secōdo che dice lsidero. Diciesi ancora che serpenti guardono le sue selue. Ma gli habitanti di quelle contrade nel tempo dela maturita sua icendono le selue & iserpēti fugono & per quello le granella del pepe cheranno naturalmente bianche diuentano nere & uize:ma diascoride dicie che isaracini poich lāno colto lomettono nel forno accioche la uirtu giermīatiua li si tolga & non si possa ī altre parti seminare in luochi temperati nascie ancora ma nonui fructifica: Et impero piantarlo appresso di noi e dinessuna utilitade il pepe e caldo & secho nel terzo grado & ha uirtu dissolutiua & consumptiua & la sua poluere posta alli anari ꝓuoca stramutation & mondifica il cierebro dalla superfluita flegmatica:il uino delle sua decotione & de fichi secchi mundifica emembri spirituali dalhumore appicāte & mirabilmēte uale cōtro allasma che da cagiō frede prociede. Ancho la sua poluere confichi data uale a quel medesimo & data ne cibi conforta la digestione & non e mica utile a sanguinei ne acollerici luso del pepe: imperoche dissolue & alcuna uolta inducie lepra anco la sua poluere posta ī sulla sua carne si la rode:& auicenna dicie che messa nel palato cō mele uale allaquisnantia & mondifica il polmone: & beuta con lacieto & unta & fregata uale alle posteme dela milza & ꝓuoca lorina & mā di fuori la creatura & dopo il coito corrompe la creatura colla sua forteza.

¶Della quercia. capitulo. .xxvi.

LA quercia ilrouo ilcierro son arbori grandi iquali son quasi duna medesima natura & hāno molta similitudine nela sodeza & dureza deloro legni & nella forma dele loro foglie & fructi imperoche tutti producon giande & tucti fanno profunde & molte grādi radici ma sono differenti nela forma degli arbori:īperoche laquercia fa corto pedale & irami grādi da tucte le parti spti:il rouero fa il pedale diricto & alto cō mēo rāi. Ma il cerro fa il pedale lūgissimo & molto ricto & pochi rāi:qsti arbori richiegono terra salda & dura o mezana o mōtuosa

approximana a monti. Ma la terra risoluta & aqdosa & specialmente sabionosa schifano. Seminansi colle sue giãde nel semézaio o ne campi: o nelle ripe de fossati posti del mese di gennaio o di febraio o del mese dinouẽbre. Colgõsi le ghiãde nel tẽpo che cagiono mature dellarbore & serbãsi secche al sole pel cibo de porci pero che molto si cõfanno alloro. Tucti ipredecti arbori durãno lungamẽte i lauorii facti socterra: & il rouero a optio sopra terra. ma gli altri due nõ sono mischa tãto buoni: leghiãde sono fredde nel primo grado & secche nel secondo. Et nõ susano i humano cibo ipero sono alla digestione cõtrarie & indurão il uentre & ipero uagliono alla dissenteria allucieragioni delle budella: & al fluxo del sangue: ma tucta uolta ꝓuocano lorina & nutriscono il corpo q̃si come certe granella: & tardi discendono dello stomaco: ma la sua sup̃ficie e molto laza: & simigliãte le galle de decti arbori: onde uale al fluxo del sangue delle femine. Anco la loro cocitura e cõueneuole alle piaghe delle budella & ancora ardendole & la loro poluere prẽdẽdo & posta nella natura delle femine disecchã lhũore putrido & quindi scolão & Auicenna dice che le foglie loro sono di forte lazeza. Et la gianda fa utile alle posteme calde. Anco le foglie delle giãde fãno ristrignere & saldar le pianghe quando si pestão & poluerezão: & lelor galle sifregano con acieto sopra la ipedigine & rimuouõlã & laloro poluere sispargie sopra lacqua & besi contro alẽ piaghe deglitestini & antico fluxo: Et similmente quando si mecte nelle medicine e conueneuol a questa operatione.

¶ Del sorbo. capitulo. xxvii.

IL sorbo e arbore noto il cui fructo e di due facte cioe piccolo & ritondo: & questo producie la femina. Et grande un poco lungo & acuto ilquale nascie del maschio. Amano luochi humidi & proximani a freddi: & dilectasi o nelle montagnie o luochi proximani a monti dilectasi piu che nelle ualli rimossi da essi dilectasi & desidera terra grasissima del mese di gẽnaio & di febraio & di marzo & si seminão le sorbe acõciamẽte neluoghi freddi ma ne caldi doctobre & dinouẽbre ital modo che le mature sorbe i semẽzaio si dispõghono. E chi le uorrà porre colle piãte ne potra fare a sua uoluntade: pur che ne caldi luochi del mese dinouembre & ne tẽperati digennaio & di febraio. Et ne freddi inclinante il marzo si dispongono. Et desi la sua piãta trasporre quandella è forte & desidera le fosse alte & gli spatii ampli: acioche dimenata da uenti diuengha grãde pero che accio molto sino pro: del mese daprile ouero del mese di marzo sinnestano socto la

corteccia & nel pedale. & secondo che io penso anco ne mesi aconcia mête si puo inestare. Relegrasi per adacquamento ne tempi sechi:& p continuo cauamêto. Et desi formare in modo che un solo pedale possega leuato da terra di.x.o.xii. piedi & se fusse molestato da uermi rossi & pilosi che nascono in essa & soglion rodere le sue midolle sene deono scdo che dice palladio alcune cauare sanza igiuria o lesiôe darbore o arderli iui apresso perlaqual cosa si crede che gli altri fugino o periscono. Le sorbe si serbâo i questo modo cioe che le piu dure si colgono & si ripôghino:& poi che comincierâo adamezare si deono mectere i orciuoli di terra & empierli & di sopra si deono coprir digiesso & mectonsi i una fossa due piedi â dêtro iluoco secho facta & soctol sole:& colla bocca disocto & disopra si dee la terra forte calcare. Anco si secconô ptendole i tre parti & quâdo siuorrâno usare si macerino cô acqua bollente & ritornano con piaceuole sapore. Altri sono che co suoi picciuoli le colgono uerdi & appicconle i lochi obscuri & asciuti. Delle sorbe mature sifa il uino si come delle pere. Il legno del sorbo e sodo & non corregioso ma agieuolmête frangibile per laqualcosa optiamê te si pialla & pullisce. Onde molto e côueneuole alauori de uasi & delliscrigni:& dellasse & tauole le quali richiegono la facia di sopra pulita & piana & il suo legnio e grosso. La sorba e fredda & secca & constrectiua del uêtre etiâdio se fia perfectamente matura.

¶Del giugiolo. cap. xxviii.

IL giugiolo e uno arbore piccolo molto scabroso:le cui folie sono molte & insieme serrate quasi a modo duno ramuciello:& che insieme nel tempo del uerno dallarbore cagiono il cui fructo e simigliante alle orbache o alle boccie delle rose o al fructo degli ulivi & ha solamente uno nocciolo: il suo legnio e dentro molto rosso bello & sodo:& pero senefa instrumenti da sonare & spetialmente cithare: desidera aere temperato & non teme il freddo:in terra grassa & soluta sallegra. Seminansi cosuoi noccioli in semenzaio del mese dinouembre o di febraio seminati & diligentemête nutriti:iquali quâdo saranno cresciuti si traspôgono di due ouero di tre anni. Ponsi ancora colle piâte che stiano sopra le radici della madre o di quelle che sarâno nate del fructo che cade appresso la madre: & secondo chio penso si possino innestare nel pruno albo & forse nel prugnio del mese di febraio & di marzo nellegnio fesso. Et formasi per modo cabia un solo pedale leuato da terra intorno da sei piedi. Colgonsi le giugiole nel tempo della uendemmia quâdo dimostrano

rosseza o uaieza lequali assai sono dilecteuoli amangiare:ma poco durano.

¶Del ginepro. cap. xxix

IL ginepro e uno arbuciello picolo noto asai il qle desidera aere caldo o tẽpato et terra arẽosa et soluta:et quasi sterile:et maxima mẽte nascie et fructifica nellito del mare o ne mõti qsi sterile neqli e la terra soluta ch lima sapella. Ma ne luochi aquosi et nelle ualli nõ ua ĩanzi po che p troppa hũidita si corrõpe:et cõ piccolo et secco nutrimẽto si subftẽta:Di qsto arbuciello sõ due mãiere cioe il maschio ilqle si lieua ĩ alto et molto poco fructifica. Et la fẽmia laql poco leuata da terra spãde isuoi rami presso adessa ilqle arbore p marauilioso mõ tucto qsi il tẽpo dellãno fructifica & matura il fructo: Anco ne unaltra maniera di piu begli assai & migli or il cui fructo e rosso & grosso come piccole ciriegie. Questo arbuciello e saluatico & ne decti luogi per se medesimo tucta uolta se alcuno desidera di piantarlo la piãta cosuoi noccioli. O trasRpõga le piccole piãte leuate dalla madre ĩ que luochi challui piacera & le sue radicie non profondi molto socto la terra: ilquale non si allegra desser cauato se in loco nõ fusse gia troppo ardẽte & riarso. Et sidee del mese di febraio o di marzo seminare: & non ha bisognio di potarsi ne di formarla in modo darbore se alcuno nõ uolessi gia il maschio per dileto ĩ alto mãdare. Cogliessi il suo fructo allora che dimostra per succiessione con la nereza ouero rosseza la sua maturitade:ilquale legno e rosso & bello & alquanto uaio & odorifero & e buono per schidoni ilquale il suo sapore nella carne iui entro arrostita lascia:anco sene fãno cuchai assai belli. Il suo fructo e caldo & secho & molto uale cõtro alla freda tossa mangiato & cocto nel uino & sisi bee nel decto uĩo el fructo si mãgia:& isuo rami col fructo & colle foglie cotti in acqua cõ uino & messi in uaselli corrocti di muffa cõ uino o cõ acqua bollente & turato il pertugio disopra & rimenati ĩtorno iuentro guazati mirabilmente purgano iuaselli & dano loro odore & sapor laudabile & bono.

¶Degli arbori nõ fructiferi & dogni loro utilita. cap. xxx.

SVfficientemente e di sopra tractato degli arbori fructiferi & del cultiuamẽto loro utilita ma ora si dira brieuemẽte di tutti li arbori & sterpi che non fructificano iquali si truouono nelle pti nostre & della loro utilitate.

¶Dellãbeto. cap. xxxi.

LAbete la piella ellarese quasi sono una medesima cosa liquali nõ si cultiuão & nellapi & ne luo

chi uentosi molto crescono & tut-
ti marauiliosamente si leuano i al-
to & dogni tempo hano uerdi le fo
glie de quali si fanno arbori & an-
tene di naui grandi anche nō puo
te essere sufficiēte nessuno altro ar-
bore. Optimi sono in tuti ilauori
asciuti deli edificii: Impo che son le
gieri & forti & durabili & lasse fa-
cti di qgli molto i ciascune pte or-
nāo le magioni: fassene ancora ua-
selli di uio grādi cosi come piccoli:
ma lesse ageuolmēte i acietiscie il ui
no. Ma larese specialmēte e bono
dafarne le secchie nelleqli si recha
lacq̄ ipoche labete & la piella giene
ralmēte p lacq̄ diuentano uitiosi.

¶ Dellontano. cap. xxxii.

LAmelano cioe lontano
e unalbero che nō si cul
tiua ma in lochi paludo
si & acbuosi specialmen
te sidileta & e legno utile p mecte
re i edificii. Ma e necessario & utile
sesi uorrā plare ifōdamēti dalchu
no hūido luoco. Impoche fitto uer
de socterra incontanēte barba & i-
grossato per piu pali proximamen-
te posti & ridocti i un chorpo fa for
tissimo & lungamēte durabile fon-
damēto. Anco sene fanno cōuene-
uolmente taglieri & bossi iquali ra
dissie uolte sendon.

¶ Dellaciero. cap. xxxiii.

LAciero e arbor assai grā
de ilquale sitruoua neli
alpi optimo p fare napi
& scodelle & taglieri &
uiuuole da sonnare & tutti dilicati
lauorii: Ipo che il suo legno e biācō
& sodo & molto pulito diuētā. Ma
le sue scodelle ageuolmēte sifendō
nō plo caldo se nō sarāno gia facte
del suo legno i qtti[illegible] pri fesso o di
nodosa o di neruosa radicie.

¶ Dellauornio cap. xxxiiii.

LAuornio e arbore picco-
lo ilquale simigliantemē
te nascie i alpi. lacui cor-
tecia damezo data in ci-
bo o in beueragio optimamente el
lorga i l uentre.

¶ Dell agnocasto. cap. xxxv.

AGnocasto e uno sterpo o
ueto brōco cioe piccolo
arbuciello ilquale dogni
tempo sitruoua uerde &
piu in luochi acquosi & negli asciu
ti meno & il suo legno e duro & le
sue foglie sono come quelle dellu
liuo: ma piu morbide & lene. Et e
caldo & secchō nel terzo grado se
condo alcuni: ma secondo Auicen-
na e caldo nel primo & secco nel
secondo: le foglie & fiori si confan
no aduso di medicina & piu ifiori
che le foglie: & isuoi fiori sichiama
no lagno casto ilqli si colgōno nel-
la primauera et solamente pertuto
lanno si conseruano. et quando so
no uerdi sono dimagiore efficacia
che sechi et chiamasi agnocasto pe
ro che reprimendo laluxuria ren-
de casto colui che sopra il porta co
me lagnello. et factone lecto toglie

constrigne & rimuoue el corrompimento della uerga secondo che dice Auicenna: facciasi ancho fomento alluogo della generatione delacqua della sua decotione & beasi il sugo & contro la tagomorea si cuoca un poco di castoreo nelsugho & diasi abere. Ancho le foglie & isuoi fiori si cuocano in acieto & uisi giũga castorio & si faccia impiastro sopra lauatura; Et e dasapere che cierte cose sono che spengono la luxuria spezãdo la sperma si come il seme della lactugha il psillo icidriuo li emelloni icocomeri le zucche lacieto le porciellane la scaruola saluaticha ilsumaco la camphora & simiglianre cose. & cierte cose la spẽgono debilitando glispiriti si come la ruta la maiorano lagno casta il comino lanepitela, & laneto. Perochè queste cose sono calde & apritiue & distruggono la uentusita. Ancho ilfomento facto della decoctione dellacqua dellagnio casto disecche le superfluita della matricie & strigne la sua bocca. Item uale la decoction dellagno casto dellappio & della saluia i acqua salsa contro la litargia se diquella sifreghera fortemente le parte di drieto del capo. Et Auicenna dicie che se sene fara suffumigio alle femmine quãdo harãno grande desiderio di giacere cõhuomo gueranno & le sue foglie scacciono glianimali uenenosi.

¶ Del bosso. capitulo. xxxvi.

IL bosso e arbore picchollo illegno delquale e durissimo. ilquale arbore e sempre di belle frõdi uerdi uestito dellequali legiouan fanno ghirlande. & puogi non solamẽte piantare se le piante picchole radicate & diuelte dal pedale dela madre si pongano; ma etiamdio se suoi rami rimosse le foglie si ficchino in terra & larsura di questo legno peroche freda & seca cotta i acqua di pozo costrigne il cadimento de capelli secõdo che dice diascoride. Tigne etiãdio e capelli se della sua decotione si lauano del suo legno si fa optimi pettini & cuchiai & maniche di coltellini & scachi o tauolelle diciera & ogni picola opera chẽ richieda bellissimo legno dantagliare poche riceue & ritiene aconciamente ogni & qualunq͛ forma.

¶ Del brillo. capitulo. xxxvii.

IL brillo e uno picolo arbuciello ilq̃le nascie nella harena de fiumi & fa molte belle uerghe che si colgono del mese daprile qñ il sugo si moue in quelle & sisbuciano & se fanno corbe & gabie daucielli & da secare cacio & canestri nequali il pane & fructe si portono; anco delle sue radice si fanno bellissimi carnieri & sene legano imanichi de le falcie & falcinelli ouer pennati iquali sõ necessarii atagliare legni & potare le uigne.

¶ Dellarcipresso. cap. xxxviii.

IL cipresso e arbor grāde & bello & sempre diuer di frondi uestito et spcio uolentieri nechiostri de monaci et frati si māgia et il suo le gno e molto odorifero et bello del quale si fāno bellissime et odorifere tauole leq̄li gli homini pōgono uo lentieri ne fondi deli strumēti daso nare cōe nelliuto nela citara et nel lialtri et rute ope delicate : q̄sto ar bore si cōe dice auicēna e caldo nel prīo grado et secho nel secondo et alcūi dicono che fredo et le sue fo glie et galle son stitiche et le folie ri muouēo la morphea et saldāo le fe rite et la sua nocie ouero galla fa il simigliante et confortano inerui et fortificāo et mollificano ouero strī gono il mollificamento et la deco ctione della sua nocie mitiga il do lore dedenti.

Della canna. capitulo .xxxix.

LA cāna e nota laqual de sidera terra mezanamē te humida et grassa:et i canneti si fanno in que sto modo cioe chē lauorata ugual mente la terra et pastinata ouer uā gata del mese difebraio et facto pi colissime fosse un pie luna di lungi dalaltra liuouoli delle cāne per cia scuna fossa si socterrino et sella p uīcia e caldā & secha e bisognio ch̄ si diputino accanneti humide uale & abondeuoli dacqua . Et se la re gione e humida si deono i lochi me zani ordinare:ma che fiēo al sugho delle uile sugetti : Zaponsi come le uigne & colle marri si tagliano al pari della terra del mese doctobre & dinouembre . Ma se alcuni anti chi huouoli uisono del mese di fe braio si sarchino & cauino atorno ricidendo quelle cose che sono da purgare nella radice cioe il fracido cio & mal nato:& quelli che nō hā no occhi da gierminare le canne si fāno ipali & le pertiche delle uigne & stoie dellequali fāno e poueri pa rieti delle lor case . & secondo che dice Auicenna sono di forte infre damento & le foglie della canna le radice & la cortecia fanno prodē al loppoli & mandano uia lechiaze & macule.& la sua radice colla cipol la saluaticha caua le cose che nella carne si ficano.Et la larugine laqua le il suo fiore quādo come nelo ore chio fa uenire sorditade pero quiui entro sinuischia & non escie.

Della ginestra. capitulo. .xl.

LA giestra e una arbuscie la si picola & debile che molto sapprossima a na tura dherba laq̄l ne mō ti & ne magrissimi luochi nascie & producie fiori di color giallo bellis simi iquali adoperano le giouane p girlande : dicui ramucegli quando iuinchi mancano si possono etralci delle uigne legare:ancho delle gine stre si puo fare stopa laquale Iloco dicanape o dilino si po usare.

Del fagio. capitulo. .xli.

IL fagio e arbore grande ilquale nascie nelle alpi delquale si fano optime lacie & asse di selle & di libri anco e utile nelli edificii posto in loco asciuto: ma nellhumido si corrompe: & isidero dice che la gianda ouero fructo del faggio e molto dolcie & nutribile et la sua midolla piacie molto ai sorci & ingrassa eghiri & e couenevole a tordi & ali colombi & li nutriscie & fa la loro carne tenera a quociere: la substantia del suo legno e acciepteuole in molti lauorii: ma non molto dura perochè uolentieri da uermi si rode: anco e molto necessaria allarte del uetro inanzi che sia da uermi mangiata: perochè della sua cienere si fa il uetro con la giuntione di certi altre cose per la uirtu del fuoco.

¶Del frassino. capitulo. xlii.

IL frassino e arbore assai grande ilquale ingrassi & humidi boschi si diletta. & il suo legno assai e buono per foco: & optimo per li cierchi de le boti & de tini & per le ruote de carri: anco e couenevole neli edificii secho & no uerde pure che no tochi la terra perochè allora si corrompere be per lhumido: ancora la sua selua tagliata di terzo in terzo o di quarto in quarto anno producie optime ptiche per le uignie. Et Plinio dice che le foglie del frassino son utile contro il ueleno imperochè cauatone il sugo & datone a bere somo adiutorio contro ai serpente dona: & e tanta la uirtu sua contro a serpenti che la matina ne a uespero no ardiscono alla sua ombra aprossimare: & se si ponessi in tal foco & le foglie del frassino il serpente piu tosto nel foco che nelle foglie si giterebe: anco la sua cortecia et le sue foglie costringono il uentre il uomito ancora facto per difecto della uirtu cotentiua se con acqua piouana et acieto si quocono et si pongano sopra lo stomaco: et e arbore caldo seco nel secodo grado secondo che Plateario dice.

¶Del frasignuolo. cap. xliii.

IL frassangolo e arbore simigliante al frassino nel legno et nelle fronde: ilquale ne lochi dimestichi et culti si dileta. questo arbore producie un fructo ouer granella picole lequali sono nere quando sono mature et molto dolci: ma non hanno sopra de loro nocioli niente quasi di polpa. Anchora secati molti mesi si possono conseruare.

¶Del nasso. capitulo. xliiii.

IL nasso e arbore picolo ilquale nascie nelli monti et nelle alpi et e optimo per balestri et archi di legno.

¶Del fusano. capitulo. xlv.

LA fusagine e arbore picolo ilquale nascie nelle siepi del cui legno si fanno optime fusa et archetti diuiuuole.

¶ Delloppio. capitulo. xlvi.

LOppio e arbor̃ assai grã de ilq̃le ha il segno bello & bianco quasi similiante e allaciero deq̃li si fanno optimi gioghi da buoi & taglieri & schodelle & tauole per fare dilicati lauorii.

¶ Del popio. capitulo. xlvii.

IL popio e arbore son q̃si simigliante arbori in grandeza & i forma delle foglie ma il popio crescie piu i alto ma lalbero stẽde piu irami p li lati. Et il suo legno e piu bianco & piu bello per fare tauole & sono assai cõueneuole alli edificii quando si pongono i loco asciuto. Aduegnia che in essi nõ durino lunghissimamẽte & dilectansi i luochi humidi & arenosi & specialmẽte il popio: & non posson i luochi sassosi o cretosi o argilosi durare piantansi cõ rami dunanno o di due o di piu fitti in terra & agieuolmẽte sapigliano. Anco se prouato che lalbero se tagliato & dunque sono ipezuoli & rotture della tagliatura salrati e nata di quelli q̃si una spessa selua. Pote etiamdio questa cosa incõtrare per pullulatione delle radici lequali itorno larbore tagliato quasi tuta la terra occupano nella sua sommitade: plaqual cosa ancora si troua che li predecti arbori fãdãno alle uigne & a campi del grano. Il piopo ha q̃sta ꝓprieta e che se si pota nel tẽpo della state agieuolmente si secha & diuenta infermo debile scabrose & aspro.

¶ De rosai. capitulo: xlviii.

IRosai sono noti arbucegli de q̃li certi son biãchi & certi rossi quãto ailoro fructi & ancora certi dimestichi & certi saluatichi: ibiãchi cosi e saluatichi come e dimestichi fanno forti siepi. poche hãno molte & forti spine & tucte i tãto ritorte che coloro che uogliono peresse entrare p forza ritengono: ma irossi rosai debile uerghe & spine ꝓducono: piantãsi con picole piante & cõ uerghe diuise i picole ꝑticelle & poste nel semenzaio & si piãtano cosemi & isuoi semi sono q̃lli che nelle bocie rosse sono ricolti lacui maturitade aconcia apiãtare si conoscie quãdo dopo la uendemia hãno colore rosso et alquanto sono meze et seuene fussi alcuno che fusi uechio sene cauino datorno et tutto il secũe siricida. Ancho q̃lli che sono radi si possono ripare p ꝓpaginamẽto di uerge. La rosa e freda nel prio grado et nel secõdo secca et seca et uerde si cõsa aduso di medicia: secãsi alquãto al sole et possonsi serbare p tre anni. Et q̃do si truoua la recieptiõe delle rose si deono porre seche nelle medicine peroche piu agieuolmente si pestano. Delle rose uerdi si fa il mele rosato et il zuchero rosato: et illattouare del sugo delle rose sciropo rosato olio rosato et acq̃ rosata ilme

le rosato si fa in questo modo: i prima si debe il mele schiumare apresso collare: poi uisi metano le foglie delle rose gittati epiciuoli & certi bianchi che sono dalla parte di sotto & minutamente tagliate si pongano & si facia alcuna decotione & il segno della sua decotione e lodore & il colore rosso: & si metta in libre sette di mele una libra di rose puossi per cinque āni serbare & hà uirtu confortatiua per lodore & di mundificare per lo mele. & si dae aconciaméte a flematici à collerici & malinconici nel uerno & nela state. Et adebilitati si da con la mulsa facta dallalsa & del mele rosato: & si da a mundificare li stomachi di fredi humori con mele rosato con lacqua della decoctione del seme del finochio giuntoui tre granella di sale. & secondo Nicolao si fa in questo mō che nelle dieci libre del purissimo & biancho mele schiumato si ponga libre una di sugo di rose fresche nel paiuolo poste al foco & quando hara cominciato a bollire uisi giunghino quatro libre di rose uerdi col coltello tagliate & bolla infino a tanto che torni alla consūptione del sugo & mentre che bollira sempre simesti & messo i un uasello di terra quāto piu uisiterra tāto fara migliore: ilquale preso con lacqua freda cōforta & constrigne lostomaco: preso con la calda mūdifica & sidee dare la matina & dopo ilmerigio. Et in quel medesimo modo si fa il mele uiolato & uale tiepide febricitantibus dato cō lacqua tiepida. Il zuchero rosato si fa in questa maniera: prendasi le foglie dele rose uerdi peste col zuchero & tritinsi bene & riponghansi in uasello di uetro per trenta di al sole & si mouano continuamente acciochè bene si mescolino. & si metta i quatro libre di zuchero una di rose: & si pote per tre anni conseruare & ha uirtu di constrignere & di confortare & uale contro la dissinteria & la diarria facta per cagione didebilita di uirtu cōtentiua: ancho uale contro al uomito collerico: contro iltramortiméto et cōtro la cardiaca cioe passione del core q̄do aduiene periscaldaméto deli mēbri sidia cō acqua rosata illattouario del sugo delle rose si fa i questa māiera. Recipe di zuchero et di sugo di rose anna libre quatro et quiti quatro et desandali delle tre generatione anna dramme sei: spodio dramme tre: didiagiuolo dramme dodici cāphora .i. et téperata amodo dilatouario collo sciroppo facto del zuchero et col sugo dele rose. Et sene dee quantuna castagna nellacqua calda nel mattutio et uale cōtro la gotta calda et purga la collera rossa: et quelli che si leuano di febre terzana continuaméte sanza molestia purga et lerelique de mali humori che quiui saranno rimasi potentemente mena fori lo sciropo rosato. si fa in questa maniera: sono

alcuni che cuocono le rose nellac-
qua & in tale acqua colata agiun-
gono zuchero & fanno lo sciropo.
Ma altri fanno meglio cioe che põ
gono le rose in uno altro uasello
stretto da bocca & metonui sopra
lacqua bollente & uela lasciano sta
re infino a tanto che lacqua diuẽta
rossa & fannone sciroppo. Altri pe-
stano le rose uerdi & tragone il su-
go & in cotal sugo fanno losscirop-
po & questo e optimo. Et nota che
lo sciroppo facto delle rose fresche
nel cominciamẽto alquanto allar-
ga poi costrigne: ma facto delle se-
che nel principio & nela fine costri
gnie. Et sidee dare contro al fluxo
del uentre & contro al uomito col-
lerico con acqua piouana ouero ro
sata & a coloro chãno febre ldipol
meno mamento si dia colla acqua
freda a bere: & simigliantemẽte cõ-
tro altramortimento & fassi in que
sta maniera secondo Nicolao. Pren
de le rose fresche & metile per se in
un uasello & nella caldaia meti lac
qua infino a tanto la bolla & bolli
ente la meti sopra le predecte rose
& poi copri il decto uasello acioch
il fumo non esca: & poi che lacqua
iui entro sara raffredata gittatone
fori lerose. Et q̃lla medesima acqua
bollẽte gitterai sopra altre cose fre
sche mutãdo lerose infino a tanto
che q̃lla acqua diuẽte rossa & di q-
sta acqua p̃ndi libre quatro & met
tiui libre quatro di zuchero & quã
do hara cominciato abollire di ba-
terai lalbume dacuno uouo con ac
qua freda assai infino a tãto che fa
cia schuma & quella schiuma met-
terai nello sciropo bollẽte spargien
do. & qñ quella schuma comícierà
adanerire [illegible] nela caui fori
colla caza. Et ancora uene rimetti
unaltro infino a tãto che diuẽti chi
aro lo sciropo & qñ comíciera qua
si afar filo tocandolo col dito o che
saccosti alla caza chinãdola sara co
to & q̃sto sciropo uale al riscalda-
mẽto & asciungamẽto dele febri &
ristringnie la sete & conforta & ri-
strigne. Et nel p̃decto modo si fa lo
sciropo uiolato & lo sciropo del ue
nufar ilquale uale cõtro a grandissi
mi caldi i acutissime infermitadi lo
lio rosato si fa in questo modo. So-
no alcuni che cuocono le rose nelo
lio comune & colanlo: altri pestão
le rose uerdi in olio & le metono al
sole & lasciono stare per cinquanta
di questo e buono secõdo Nicolao
si fa in questo mõ: pongansi in due
libre dolio comune una di rose uer
di alquanto schiaciate ponat in ol-
la posita plena super ignẽ in calda-
rio pleno acqua suspenso & tã diu
bulliat donec acqua tertia pars ide
minuatur. Ilquale poi messo in pan
no lino bianco si priema fuori col-
le strettoio. a questo medesimo mo
do sisa il uiolato ilsãbuchino il mir
tino: & uagliono questi olii contro
alle febri acute & acutissime se se-
ne fara untiõe sopra il fegato & so
pra ipolsi & sopra le tempie & so-

pra le piante delle mani & de piedi: peroche amortano larsura & il caldo: lacqua rosata si fa in molti modi: imperoche alcuni hãno la padella del piombo laquale pongono sopra un testo rimboc[illegible] ilquale dalluna parte e facto lusciuolo onde si metta el fuoco: & intral testo & la padella & la cienere alta intorno di dua dita acciochc lacqua non prenda sapore di fumo & intorno al testo e una picchola fornaciella facta di pietre & di loto: & cio facto la padella sempie di rose & il capello del piombo uisi pone di sopra immodo che inuerso la parte onde escie lacqua rosata alquanto penda & ilfuocho si fa continuamente socto la padella & tanto uisi lascino dentro le rose che tutta lhumidita sia in esse consumpta & allora si leuano uia & altre di fresco si mettono in luoco diquelle & lacqua si riceue in alchuno uasello di uetro socto ilbecco della campana ordinato & cio facto poi si mete alsole nelle guastade alquãti di aquociere & poi siripone. Altri sono che uolendo sottilmente schifare ogni odore & sapore difumo nellacqua rosata pongono la padella pdecta el capello in uno paiuolo pieno dacq̃ & ordinato nela fornaciella per mõ che dalluna pte sipossa metere lacqua: laquale possa succiedere in luogho diquella che si consuma dal fuoco & q̃sta e optia. Et altri sono che cõ un filo le foglie delle rose sospẽdono in un uasello diuetro & cosi sospese per modo che dalcuna parte aluaso non sacostino lepongone al sole & chiudino per modo disopra chel uapore delle rose non ne possa uscire & q̃sta e la migliore che possa essere: ma fassene molto poca & con troppa fatiche. Lacqua rosata ha uirtu dicostrignere & di confortare: & sidee dare cõtro al fluxo del uẽtre & cõtro aluõito collerico. lacqua rosata semplicimente o cõ acq̃ di decoctione dimestico & dighero sani & specialmẽte contro alfluxo che prociede p debilita diuirtu contentiua o p acuita dimedicina quãdo acoloro che tramortiscão & cħ hanno male diquore. Sopra laloro facia ancora sigietta & simette acõciamente ne colirii cha gliocchi si fanno & nelli unguenti che si fanno nella facia peroche rimuouono ilpãno & sottiglia labuccia. & le rose seche poste alli anari confortano il cierebro & riparono glispiriti.

Contro alfluxo del uentre per collera sidia lacqua piouana nellaqua le siano cocte le rose. aquel medesimo uale lompiastro dele rose & del lalbume deluouo & dello acieto facto & posto sopra il pettignõe & sopra lereni. Contro aluomito si cuocono cõ lacieto & colla spugna marina iui entro intinta siponga sopra la boccha dello stomacho. Contro al tramortimento sidia lacqua della decoctione delle rose & sidia anchora laloro decoctione inuouo

dasucciare. Ancho contro irossori degliocchi se uisi sente puntura uagliono le rose cocte in acqua & impiastrate. Anna si chiama ilfiore delle rose ilquale sitruoua detro ilquale uale contro alfluxo del uentre & contro aluomito. Item la sua poluere posta sopra luuola consuma la sua humiditade: & nota chel sugo delle rose uerdi sipuote i uasello di uetro uno anno serbare. E Auicenna dicie la rosa rectifica ilfiato del sudore quado nel bagno si mete & limpiastro delle rose cocte & peste & non premute poste sopra alchaldo appostema solue & rompe.

Del ramerino. capitulo. xlix.

IL ramerino e un picholo arbucello & odorifero il quale ha sempre lefoglie uerdi & quasi somiglia el ginepro o la schopa & dilettasi specialmete ne luoghi marini & impercio sapella ramerino: Piantasi colle piante della madre leuate dalle sue radicie: ancho irami in terra fitti in que mesi nequali laltre piante sipogono. il ramerino e caldo & secho ma il suo excesso non si ditermina in grado le sue foglie & fiori si confanno auso dimedicina & ilsuo fiore si chiamato. Onde illatrouare facto di quello: diantos e chiamato. Onde quando si truoua la receptione di questi fiori uisidebono porre le sue foglie: isoi fiori alquanto seccati al sole si conseruano per tucto lanno & similmente le foglie per lo loro odore hanno uirtu di confortare & per la caldeza hanno uirtu di confotare & dissoluere: & hanno uirtu di mondificare & nectare & diconsumare per la uirtu della loro sechezza & hanno uirtu diafforetica per la loro caldeza: Contro al tramortimento & contro la cardiaca sidia il diantos cioe illattonario suo con uino. Ancho si facia decotione desoi fiori i uino & cotale uino sidia al predecto malato: contro alla infermita delo stomacho & cofortare la digestione sidia il diatos o sidia il uino della decotione de fiori & del mastico contro al dolore delle budella & dello stomacho per cagione di uentusita sidia il uio della sua decotione & del comino: & contro lenfermita del cerebro sidia la sua decotione in uino: & lonfermo ricieua il susorno col capo coperto cotro alla humidita delluuola si gargareza lacieto o il uino della sua decotione: contro alla stranguria & dissuria si facia ipiastro di fiori o almeno delle foglie cocte in uino. A mudificare lamatricie & adaiutare la conceptione sidee fomentare la natura della femina dellacqua della sua decotione. Ancora ui siponghono le donne e fiori dello ramerino cocti in olio.

Del rouo. capitulo. l.

IL rouo e noto assai & cofassi molto alle siepi peroche fa quelle forte spesso & pugnenti: ma per se

solo nõ e molto utile se nõ uisi mescola con esso piãte di certi altri arbori & altri pruni daiquali sia sostenuto: lequali sien si forti che non si pieghino & nõ riceua lesiõe dal rouo. Piantãsi colle sue piante lequali agieuolmente si trouono doue i capi del rouo tocano la terra impero che quiui incontanẽte mettono le radice. Ancho si piantono cosoi semi colti maturi & poi sechi & serbati fino al principio della primauera & allora seminati i suoi fructi sono le more lequali le femine & li fanciulli mãgiano & anco p porci sono optimi: il rouo e caldo & secco secõdo che alcũi dicono. Ma cõstantino dice che le sue cimme sono stitiche & che uagliono contro alle cotture & cõtro alle calde apostème: onde pare che sia fredo & secco: contro ailrossor degliochi si pestano e suoi turioni contuorlo duouo & giuntoui un poco di gruogo & si pongano sopra gliochi cõtro a ciascuna coctura si prẽda ciera nuoua & mõda si struga & uisi agiunga olio rosato: & poi e fiori de suoi turioni i magiore quantita che laltre cose: cõtro a caldi apostemi uisi põghino suso le folie delle sue sommitadi peste con lacqua rosata cõtro la dissinteria si faci cristeo del sugo de suoi turiõi cõ acqua dorzo mischiato: o si facia ĩpiastro de soi turioni pesti cõ albũe duouo cõ aceto mischiato & si põga sopra il pettignone & alle reni & se sia p uitio delle parti disopra si dia mãgiare allonfermo lenti alquanto arrostite ouero arse in tucto nel suo sugo.

Del salcio. cap. li.

IL salcio e arbore noto il qle si dileta i luochi arenosi ouero soluti & nõ fica molto pfundamẽte le sue barbe. piãtasi sãza radicie optimamẽte se forata pria la terra cõ palo o cõ foraterra la piãta di dua anni aguzata nella pte disocto tagliata solamẽte dalle due pti fortemẽte nel ptugio si calchi & il suo ptugio qsi isino al pari della terra sẽpia di sabiõe o di terra soluta. Sella terra doue si piãta sara cretosa poi ui sipõgha sopra la terra. Ma se la terra doue si piãta e soluta: basta se di qlla medesima sempia il ptugio allaqle fara gran pro se uisi pone la terra datorno. Piantãsi del mese doctobre o di nouembre & di febbraio & meglio del mese di marzo Alloro che essendo ancora sopral salcio hara riceuuto il uerde sugo: & poi che saranno piãtati del mese daprile & di maggio sene dee leuare cioch nascie nel pedale fuoriche la parte disopra & nel terzo o nel quarto anno si taglion tuti ughualmente sei piedi sopra terra: ma solamente sopra terra si formera. el suo pedale producierebe le partiche maggiori & durerebe piu tẽpo: peroche questo arbore ne rami e tanto piu abondeuole quan

tō e piu proximano alla terra et e aconcio piu a tagliare. ma se fussi i luocho agli animali disposto teme piu laloro rosura. iquali doueráno luno dallaltro essere lontani acioche se fussino troppo spessi per tropa ombra uccidono qlle cose che ne campi si seminano & le sue pertiche si tagliono di terzo in terzo anno. Cioe le soctile allato al salcie & le grosse tre o quatro dita rimosse da esso si ricidano ritōde & si tagli cioche fussi morto o secho nel salcio. Et non si faccia in esse le cauate lōtane ma apoco apoco si spgon ugualmente per li lati tutti & in questo modo faráno le pertiche maggiore & dureráno piu tempo. Et nota che se in quello anno che non si tagliono si taglieranno iuimini piccioli & inutili quelli che rimarrano cresscieranno piu: & questo e il modo di cultiuare: e salci iq̄li si piantão per fare le partiche. Ma quegli che per legname & guernimento di case sipiantano. Si deono colla loro sommitade tagliati cierti ramucegli in terra ficare & leuati uia iráuciegli iq̄li passati due āni intorno le piante si trouono si procuri quanto puote illoro crescimēto: Dellegnio del salcio sodo si fanno le traui & li arnesi delle case assai buone & de grossi si fanno assai catini & cōche & scodelle & taglieri & uasselli da uio: & di quegli che sono per loro uecchieza cauati si fanno copigli sechie mine & stai: Delle pertiche si fanno le uignie & anco cōesse & couimini si fanno siepi & chiusure di corte & di porci & molte altre utili cose. Si come sono pareti iter riati & graticci & simili cose. Questo arbore si confa adso di medicina secōdo la corteccia & scdo le foglie & scdo ifiori incio che a uirtu constrectiua & consolatiua: Cōtro la dissinteria uale il sugo delle foglie dato abere. Contro lulcieratiōi delle budella facta per dissinteria si dia la poluer̄ della sua corteccia arsa in alchuno beueraggio. Anchora la poluere secōdo diascoride data abere cō acieto impiastrato cura e porri & le ueruche. Anco le foglie degli salci bagnate bene si deono pore dintorno a colui ilquale si sente grauato di febre perche rafredono laere.

¶ Della sauina. cap. lii.

La sauina e arbore assai picolo laquale ha sēpre le foglie uerdi & quasi similiāte al cipresso. Questo arbore assai aconciamente uiue in ogni loco & uolentieri per li huomini ne giardini e piantato & per li religiosi ne chiostri peroche posti intorno adesso spande irami conueneuolmente datorno: piantase corami a modo che del bosso diciemo fitti in terra. Questo arbore e caldo & secho nel terzo luocho le foglie delquale solamente sono medicinali: possonsi p̄ dua anni serbare. Il uino della sua

decoctione uale cōtro al dolore de lo stomacho & delle budella. Ancho se si cociera in uino uale contra la stranguria & dissuria. Et impiastra contro la doglia del fiancho pero e diaforeticha & diuretcha. Et a fomētatione che si fae dellacqua della sua decoctione in uino uale contro le predecte cose. Et ancho prouoca imenstrui & ancora fori il fanciullo morto & posta collolio & posta disocto quello medesimo adopera meglio. Vale contro la tenasmen per cagion freda se si cuocie in acieto & in uino & lo infermo riceua il fumo.

¶Del sambuco. capitulo. .liii.

IL sambuco e arbor noto ilqle nascie nelle siepi & ageuolmēte sapiglia piātato corāi fitto nela terra delcui legno mezanamēte grosso si fanno gliarchi & del piu grosso nō nodoso si fanno optimi strali: ancho sene fanno cānella datini: la sua uirtude e calda & secha nel scđo grado & la sua cortecia e medicinale principalmente & secondariamente le foglie & ifiori. Et ha uirtu diuretica atratiua & purgatiua contro la cotidiana facto prima il purgamento si dia inanzi lhora dela ciessione il uino dela cortecia del sambuco dimezo: Item il sugo del sambuco solo con mele uccide ilombrichi. A prouocare imestrui il sugo delle sue cortecie pesarigetur: o delle sue folie si facia impiastro. Et il fomento facto della decotione delle sue cortecie i acqua salsa fa dissensiare lensiatiou de piedi & il dolore delle parti disori.

¶Del secho moro. cap. liiii.

IL secho moro e un picolo arbore simigliāte quasi al sanguinio quāto alla forma delegno ilquale ꝓducie bellissime uerge & la sua bucia e bellissima & si acosta si forte al suo legno che sene fāno assai bel le maniche di coltelli & nascie ne boschi presso alalpi & fa isoi fructi come picole auellane iquali semsati nascono.

¶Del sanguinio. capitulo. lv.

IL sanguinio simigliantemēte e arbore picolo ilqle nascie molto nelle siepi & quelle fa spesse & forte molto ma non ha spine & producie bellissime & sode uerge delequali si fāno breuiciegli da pigliare gliucegli colla cocouegia & uimie necessarie atessere le tele.

¶Del pruno albo. cap. .lvi.

IL prūo albo e arbore assai picolo ilquale e optio per le siepi peroche molto acute le spine & si pullula nelle radice per li campi & i sericieue optimamente ꝑ innestamento il nespolo el però & il melo agieuolmente in essi sapigliono ma nō

possono adebito crescimento peruenire per la disaguaglianza della loro grandeza: Il suo legno e biancho & sodo & po e bon daffar bossoli & chuchiai. & si pianta delle picole piãte lequali si truouono ne pedali delle madri nate poco sotterra lequali produssoro socto la corteccia della terra alcune picole radice. O uero di quelle piãte lequal si truouono in grande quantita nelle reni nate nelochi dellevalle allequali ifimucelli hauranno isemi menati. Possi ancora de decti semi dopo la uendẽia colti fare semẽzaio ne lochi arenosi & soluti & quidi dopo duãni alle siepi acõciamẽte traspol li: q̃sto arbore e fredo & secho nel primo grado & la sua decotione e utile alle giunture & alla podagra & e utile amollificare lostomacho.

¶ Della spia giudaica. cap. lvii.

LA spia giudaica e migliore di tutte le spie per siepi peroche ĩ ciascuna foglia ha dua spine una diritta grande & acutissima & una altra piccola & ritorta laq̃l colla sua pollulatiõe fa la siepe folta & spessa & de semi dopo la uendemia colti iquali sono si come picole auellane in una tonicha ouero guscio ritondo a mõ dun danaio fortemente adecti gusci acostante si po fare semẽzaio del mese di nouẽbre acio che sabia copia dele sue piante.

¶ Della spia ceruina. cap. lviii.

SPina ceruina non si cõfa molto alle siepi peroche non e bene spinosa madessa si fanno optimi pali per le uigne iquali durono lu go tempo socterra.

¶ Della scopa. capitulo. lix.

LA scopa e arbucielo molto picolo quasi simigliãte al ginepro lacui radice e ritõda & si dura che di quella si fãno optimi nappi quãdo si troua bene soda.

¶ De tamarisco. capitulo. lx.

IL tamarisco decto tamerigi e arbor secho & caldo nel secondo grado il uino della sua decotione uale alla opilatione della milza & dissolue la strãguria & a quello medesimo uale a bere spesso con uasello del suo legno. & le sue corteccie sono di magiore efficacia che le foglie.

¶ Dellolmo. capitulo. lxi.

LOlmo e arbore noto il quale po sostenere ogni aere: & acioche sapigli & cresca optimamente desidera terra grassa & nõ schifa. Terra cretosa non soluta: piantonsi cõ picole piante lequali si truono con molte radici & ageuolmente sapprẽde: questo arbore e optimo per le uite che sordiano adarbusco acioche salghin soppresse: del suo legno si fãno le traui & altro legname pelle case aduegna che non duri nesse lũ

gamente: Anco sene fanno mazzi dasedere legne:& astrignere iuaselli del uino peroche tenacie & nō si fende agieuolmente il suo legno: co sene fanno forche & forconi assai conueneuolmente tucte le cose che richiegono tenacitade & fermeza & che piu tosto si pieghino che si specino o si fendino & le sue folie sono optime per li buoi.

¶ Del uinco. cap. lxii.

IL uinco e arbore noto il quale si piāta come il salcio pchè giudica duna natura & ipo couenētemēte sinnesta i [illegible] qsti alcuno pducie uerghe ner & alcūe gialle & alcūe rosse: Anco qsta che i loco caldo & magro & seco nascie pducie piu forte uerghe & qlla che nelōbre & i lochi acqdosi o molto grassi lesa mēo forti. Ancho e unaltra specie digiunchi eqli sono optimi p litini & p le botti poche pducie le sue uerghe lūghe & sāza rāmi & grosse nella sōmitade & molto tenaci: & qsto agieuolmēte mette le radice & saprende. Se delle sue uerghe si fano pezi lūghi dua sōmessi & sifichino i terra lasciatōe sopra terra solamēte dua dita: iqli diniuno tēpo debono piu alto salire impedale & di questi ancora si fa optimo uincheto se in luocho soluto si piātano lundallaltro partito per spatio dun piede alquale si doura ogni anno tagliare.

¶ Del ludetto. cap. lxiii.

IL ludetto e arbore noto ilquale non diuenta grāde & si dileta in loco paludoso & acquoso delqle si fanno per le uignie conueneuoli pali & che piu durano sopra terra che pali del frassino et del falcio et dellolmo.

¶ Del suuero. capitulo. lxiiii.

IL suuero e uno arbore che fa giande piu serotini che laqrcia: lacui cortecia e grossa legieri et optima per pianelle: laqle ogni tenzo o quarto āno silieua dal suo arbore et dicesi che rinascie: laqualcosa e contro la natura della cortecia degli altri arbori iquali dibuciati si secano peroche la cortecia e negli alberi come il cuoio e negli animali delquale se alcuna parte sene taglia et rimoue non ritorna nel suo stato medesimo: ma ui rimane margine grande et soza.

¶ Incomincia il libro sexto deli orti et della natura et utilita cosi del be che si seminano in quelli come dellaltre che in altri luoghi sanza industria naturalmente nascono. capitulo. i.

AD ouere trattare deli orti et della idustria et cultiuatiōe et di tutte lerbe che per almento de lo humāo corpo si se

minão: In quelle diro ancora mis- chiatamente secõdo lordine del.a. b.c.di quelle che fãza misterio dhõ mo della cõmixtione delli alimen ti in altri luoghi nascono lequale spesse uolte usiamo acioche per la loro uirtu e corpi ĩ alcuna infirmi- ta scaduti alla prima sanita siridu- cano: ouero che inanzi al chadimẽ to sani si seruino. Il conoscimento di questo molto utile sara a tuti:& maximamente alli habitanti nelle uille doue la chopia dele medicine non si ha.

¶ Della uirtu dele herbe in com- mune capitulo. ii.

Diciamo adunque che sol darbore la perfecta natu- ra della piãta tocca & in quella le q̃lita di elemen tali magiormẽte si partono dallex- cellẽtie lequali hãno ĩ quelli simpli ci elemẽti. Ma lherbe & miuti secõ do assai minore ragione prendono la ragione & il nome della pianta elle qualitadi elementali in quelle maggiormente sono acute: & me- no dalle excellẽtie delli semplici ele menti partentisi: per laqualcosa an cora sono migliori & che dal pri- mo homore ingrassante ĩtralmeno si partono & non si leuano alte per la debol uirtu delle anime uegeta- bili in quelle perche le sono piu ui- cine alli ellementi p quello son piu uicine alla materia:& quella forma che uegeteuole anima meno uince in quelle & pero son piu efficaci a trasmutare e corpi & ĩpero magior mẽte da te sono alle medicine che altra cosa. Dico adũque si come di ce Alberto philosopho nobile che alchune q̃lita hanno da cõponen alchune dalla cõpositione & alc ne dalle spetie secõdo se dacõpon te aere lo scaldare & nella frigidita in humidire & seccare. Ma dalla cõ positiõe hãno q̃ste qualitadi rocte: & alcuna uolta sotili e passanti. Im peroche molte di quelle se nõ han- no colori rocti iumido specialissi- mo & freddo sanza dubio q̃lle co- se che sacostano arderebbono & in cẽderebbono: quello medesimo e del la frigidita che se rotta non fusse mortificharebe. Smilmente e dello humido & seccho & alquãto pas- sione il seccho passarebe se nõ rice uessi soctilita dallumido & aguza- mento dal caldo: ella retinenza del freddo & riteniměto dalla specie. In uerita hano & operationi mol- te & mirabili si cõe quello che con alcuna uirtu purga la colera si cõe laschamonea:& che p alcuna uirtu purga la flẽma si cõe lebbio. E al- tra la malincõla si come la sena: & cosi dellaltre: ma queste uirtu non hanno daliprimi componenti ele- menti ne da quella compositione. Imperoche la compositon e non da uirtu ma alla uirtu del cõponente ella da mõ da opare ouero di pati- re. Ma son questi equalitadi da tut ta la specie composte dalla uirtu ce lestiali & dalle uirtu della aia non

mai il caldo purgarebbe ma piu tosto consumerebbe non della uirtu celestiale si creasse questa operatione si come nello intellecto passato sono forme perse & moueti el corpo suo nel cui sono itellecto & nelle stimatione delli animali son forme che muouono gli animali. Cosi sono formi damotori delli orbi cioe de cieli per figure delle stelle discorse generali che sono forme mouenti. Ancora per se medesime ad alcune cose allequali le qualita elementali per quel modo in uno modo muouono per sperimento sappiamo la forma della femina p lo intellecto stante muouere al luxuria per se medesima: Et quella asse muoue in corpo gli strumenti e membri per liquali sadopera la luxuria. Et similméte la forma della arte p se medesima muoue & adomanda gli strumenti al suo fine: Et secondo questo modo piu efficaci sono imotori delle citadi mouenti le forme a muouere ouero discorre alle sue materie lequali muouono p mouiméto di stelle: & del cielo che sia laia a influere cotali forme al corpo a se congiunto. Inuerita qste forme cõtinenti le materie delle cose da generare e da corrumpere con molti effecti si pruouano & con piante. Imperoche molti effecti sono di pietre e di piante iquali per sperimeto simprendono i quelli nequali studiano imagici: & per quelli marauigliose cose adoperano e questi operationi sono lequali ne di composti eleméti ne di cõpositione sua secondo se. Ma sono delle forme secondo che influxe sono cioe discorse dallintellectuali expartite substantie. Ancora inuerita da sapere e che la materia niente adopera p se ma in ogni cosa p partiscie & non son se non tre formalmente nelle piante le forme inuerita che sono in loro: o elle sono cõpressionali o elle sono celestiale o animali danima uegetabile laquale i loro. Et la forma iuerita della cõplessione e i loro assoluta inuerita & si come il caldo & il fredo lumidita & secheza & qste assolute forme si uariano maximamente secõdo due cose che sono nele piãte del leqli luno e delli elementi cõponenti la quantita secõdo lauerto impo che i una piu di calore & nellaltra piu di freddeza. Ma laltro p che si uaria questa forma i adoperare & la natura delluogo nelquale cresci. Le piãte inuerita hãno qlita de luoghi neliqli crescono & secõdo le diuersita siuaria loperatiõe delle qualita delle piante. Le piante inuerita insino alle radici alla terra sacostano & hanno piu della qualita delluogo che tutte le altre cose che sono muteuoli alluogo auegna che siano secondo illuogo immobile. ma in pertanto le dure non succiẽti li omori delluoghi. Et imperho non tanto quanto le piante aquistano proprieta de luoghi & quelle

anchora che morbide sono prima-
méte e maximaméte lherbe & suc-
ciano il mudamento suo delluogi si
come da alchuno uentre:compera-
tiue queste anchora qualita & agu-
zansi & spezási. Il calore si sotiglia
per signoreggiamento del seccho.
Spezasi & impigriscie dalla humidi
ta dellacqua e quídi si fa che alchu
na uolta due piante hanno due cal
dezze iquali secondo la essentia &
niétedimeno disguagliataméte ad
operanno secondo quella. Impero
che la caldeza dell una aguta e del-
laltra rotta: & nonne anchora si fa
chelluna adopera i profondo e lal-
tra piu forte nella superficie quella
inuerita che in sottile humido piu
forte passa nel profondo & quello
sacosta. In quella si ragiunga la ue-
ritade e che sacosta al grosso del
secco forse magiore & nientedime-
no non agiungie se non alla super-
ficie impero che passare non po la
grossa seccheza sua & i questo mó
do anchora il freddo e aguagliato
ouero cóperato al seccho & humi-
do. Imperho che auegnia che ogni
qualita opatiua si fortifichi i gros-
sa substantia:poi che lara riceuuta.
Ma ípertanto quella grosezza sua
impediscie il passare & impero me-
nó adopera in altra chella minore
ouero lauguali & i substantia sotti
le auegna che per la uentura mag-
gior sia che laltra che in substantia
grossa ma impertanto non acom-
piera loperatione sua impero che
euapora con sottile humido nel-
quale inanzi che compia lopera-
tione sua. Ma le secche piu tem-
po adopera impero che entraran-
no in substantia grossa quella qua
lita actiua.

¶ De gli orti e cultiuatione loro i
commune. capitulo. II.

CON gienerale sermóe de
gli orti parláte dico pri-
ma che laere desiderano
libero e temperato oue-
ro al temperato prosimano che si
manifesta. Impero che tempo e luo
ghi di troppa caldeza ouero sec-
cheza temono. E in quegli lherbe
a lultima ardita peruengono se al-
hora da molte pioue ouero da ba-
gnamento saiutino. E similmente
ueggiamo che iluoghi e tépi mor-
tificanti sostenere non possono. An
chora uegiamo che neluoghi om-
brosi di niuna ouero poca utilita
permangono & la terra desidera-
no meza asciuta & humida piu to
sto che seccha. La terra creta in-
uerita & largilla sono alli orti & a
lhoro cultiuatori molte nemiche
& lherbe nela troppa asciuta ter-
ra poste nel principio della prima-
uera optimamente si producono.
Ma lastate si secchano. Anchora
il bagnato essere desidera che so-
pra se riuo habbia p loquale si pos
sa p cóuenienti solchi quádo biso-
gnio sara i bagnare. Che se questo

auere non puote habbia in se una piscia ouero fonte iluogho diriuo succeda. Et se niuno di questi habbiamo se si puo facciansi fosse molto picole per loro nellequali lomore delle pioue in alchuno luogho tempo si ritéga. Onde Palladio nobilmente disse che lorto che al cielo humile soggiacie & di fontano honore: percosso proximano & che libero sia. E una disciplina di seminare richieggia. Anche richieda la terra grassa & impero nella piu alta parte sua letame sempre habbia il cui sugho quello da se feconda. E diquello una uolta ognanno se desena abondantia catuno spacio delli orti singrassi in quel tempo ch̄ seminare ouero piantare si debbono. Sia anchora loro alla casa proximano ma il sito sia dilungi dalaia impero che la poluere della paglia le foglie delle herbe fora & secchà & allo per nemicha. La uenturosa postura e quella allaqual lieuemente inchinata una pianeza il corso dellacqua discorrente per li spacii spartiti discorra se delli fa copia della terra. alliorti disposta le parte sue cosi sono da diuidere. accioche quelle nellequali lautunno si semina nel tempo del inuerno si passirano. Et quelle che affermi nella primauera compiereno: nel tempo dellautumno le dobiamo cauare & cosi luna e laltra pascinatione si ricuoca per beneficio del caldo & del sole. Ma ne luoghi humidi da seminare nellaprimauera utile sara. Apresso alla fine di nouembre molti folchi imprimierii: concaui nequali discorra ilsuperchio humore nel tempo del sarchiare accioche piu maturo cotale luogho alhora ifolchi ripieni de semi siriempia. Ma se mancanza di terra sabbia in qualunche tẽpo dellanno la terra intra humidita e siccita si troua iguali pastinare si pote incontanente seminare. Ma se optimamente sara igrassata quelle che lauorare saranno magiore riceueranno accrescimento. Ma il pascino si facia profondo. La prima uolta grosso con uanga & sopra la terra letame si spanda: & poi colli maroni ancora minutamente si pastini & quanto fare si po illetame si mischino & in poluere si riducano. Ma quando da seminare sarà con una fune si facciano aie quasi due piedi ampie & lunghe quanto uorrai sopra lequali sacconciera il seme & collo rastello si copra. E salcuna cosa di terra dura nelasuperficie sara rimasa si sitriti & laie delletame di sopra si cuoprano & maximamente quando si fa sarchiamento uernale ingrassa inuerita la terra: & il semedal freddo difende. Herbe inuerita Latughe Bietole Borana e laltre che nelluogho doue si fa il seminario predecto: erano diuelte quãdo si fa ilpastino utilmente si piantano appresso asolchi acioche senabia laqresi

ma sequēte e nō farāno nocimēto al semēzaio & di qlle potrai quāte uorai al seme ꝑdure serbare. Puossi ācora nelli orti sarchiamēto de piu herbe fare tutto il tēpo dellāno nel qual laria ouero landustria dellhuomo si trouano iquali iuerita dalla qualita nō tropo partēdosi: ma pricipamēte & speciale sarchagione e una uernale che si fa del mese di febraro ouero di marzo laltra autūnale che si fa de mese di septēbre o uero de octobre ī tal modo che ne luoghi fredi lautūnale sarchiatura piu matura cioe piu tardi si facia la fredda. Ma nelle caldi regioni lautumnale piu tardi fare si puote & la uernale piu matura. Ma questo per cierto sappi che ne tēperati luoghi & ne caldi il sarchiamēto di uerno migliore si truoua se facta sara i fine di nouēbre: ouero nel principio di dicēbre che se del mese di febraro o di marzo si faccia auegnia che inanzi allo auenimento di febraro isemi ñ nascano: che molto piu maturamente lherbe per la quaresima sauranno & iporri & le cipolle piu tosto se potrano trāslatare. E possō si inuerita acomodeuelmēte semiare lherbe assepate & mischiate: ipero che semischiamente si seminino quādo saranno cresciute si diuelgano quelle che saranno da transporre. Si come cauoli porri & le cipolle & di queste quelle che trāsporre nō si debono prima si lieuino come le altre bieci & le spinaci che nō durano nelli orti & pretosemolo & santoreggia & alcuni cauoli e latughe & finochio & altre lequali catūa a comuneuole radeza ridotta si sarchiaranno acioche adouuto compimento uengano. Et lherbe inuerita che transpinatare non si douranno rade da seminare sono: ma qlle che si transpōghono ispesse sono da seminare. Et e da notare che cola doue piantare si debono iporri cipolli & cauoli fagiuoli miglio panico zuche meloni cocumari cedriuoli si possono del mese di decēbre gienaro & febraro semīare. Tutte lherbe chessi consumano ouero si transpiantano inanci alla piantagione delle predecte: si come sono spinaci latughe cauoli porrine & cipolle e tutte altre simili da guardare e: anchora che isemi che si spargono nō sieno corroti. Et impero da elegiere sono quelli che farina dentro hanno biācha & che magiormēte sarāno pesanti & grassi & grossi & che ne piu di quelli sieno tali che non auanzino leta duno anno. Ma ipero tanto spesse uolte aduiene che isemi quātunche buoni sieno se seminati sarāno nō nascano per alcuna malitia de corpi celesti impedita. Et impero utile ispesse uolte si troua a uersi insieme semiarsi aciochel tempo adalchuno de semi contrario al tutto la terra ignuda auegnia. Ancora che le piante intra loro simpediscano si come disopra prouato nel libro secōdo. Ma lherbe il piu del

le uolte ueghiamo commodeuolmente insieme nasciere & uiuere si come apertamente si manifesta ne prati & in altri luoghi neliquali diuerse insieme herbe & rade uolte solamente duna generatione la natura mouimento produce laquale seguitare possiamo i cotali si come guida & che di tute lherbe optima sarchiatura:e quádo la luna sara in cresciméto per la ragione che diso pra dissi nel libro secódo. E spesse uolte aduiene che nó sia utile il sarchiare che si fa quádo pcieda in difecto. Lherbe si traspongono i terra ben pastinata col palo facto il foro: ouero laie per se ouero molte di quella intorno allaie dellherbe che uguale sarano seminate. Il trapiantamento inuerita si fa quasi di tutte herbe fuori che de spinaci & trebici aneti in ogni tépo nelquale le piante alquáto sarano cresciute & la terra nó sara tropo secha auegnia nó sia molle si come molti richieggino fussi inuerita il trapiantare aciochel sapore dellherbe í meglio si commuti & dimestichissi & che quelle che troppo spesse nate sarano se rade si pongano che serchiare si possano & puenire al douuto acresciméto. Et ñ e necessario nel trasporre fermar le radici:ma i alchune utili e da tagliare la sommita delle radici si come nel tractato di catuna si manifestare apertamé te. Sarchionsi quante uolte lherbe nociue nascono tra loro che cosi col serchio come commáo optimamente si tolgono acioche alle migliori. Herbe nó rubino il nutrimé to fassi ancora sarchiamento quando per lo peso della terra:ouero del lacque spessamente & delli andanti conculcatione la terra sara tropo assodata. Ma questo sapi che quando la terra e molle non si tochi. ma se sara tropo secha aduegna che la terra muouere non si possa lherbe nientedimeno col sarchieto siricidano. Laqualcosa molto fara pro agli orti. Auengono a gli orti questi nociméti alcuna uolta la necessitade noi cóstrignie orto fare í terra molto soda & cretosa allaquale molto fe prode se sabbióe ui si mischi:ouero moltitudine di letaame & la terra spessamente si moua. Et alcuna uolta e si soluta cioe asciuta che lomore riceuuto agieuolmé te si solue & lorto nel tempo della state molto si secha alquale fa prode se gli si mischi letáe & creta sella non si po agieuolméte imbagnare, ouero che lanfusióe celestiale lóga longo tempo siniega. Ma se lorto e tropo acquoso a gran fossati siniego & per lorto si facciano anche tali che lomore acquoso superchieuole discorra alle parti streme. Ma sara tropo secco & arido di fosse nó si cingha. impo che alorto saducono gliomori & alte due piedi si pastini. Cosi la coltiuatióe schifa la secheza & nel tépo del gráde caldo sinbagni & piátate picole sa

dombri & nel uerno freddo si cuoprão le nuoue semēti accioche dal superchio freddo q̄lle che lauorate sarão si corrūpano cōtra la nebbia & rubigine la paglia & purgamēti in piu luoghi p lorto disposta insieme tuta quādo la nebbia uedrai durare ardi. Cōtra lelumache sieno rachoglitori che q̄lle dellorto rimuouano. Contro alle formiche si hano nellorto foro ilquor della cocoueggia al foro si pōga si come Palladio dcie ouero conorigano & golfotriti il forame empi. Se difori uēgono ītorno allospatio dellorto cō cienere ouero di biācheza di creta cigniamo e se farai una linea dolio nō ardirão dētrare īsino a tāto che sia secho. Ma q̄sto e malageuole ma sara utile q̄sto fare ītorno allarbore cha le formiche. Cōtro alle ruche lsemi che da semiare sono di sugo disoperauiuolo simbagnino ouero dal sangue dele eruche: ouero p māo de fāciugli si colgão & uccidāsi q̄ndo lorto molestão. Ilciecie e tralminuto p molte cose da semiare acio chel minuto īfesteuoli aīali ñ genera ī chuoio di testuggine tutti īsemi che spgier̄ dei ī secha ouero metta ī piu loghi & maxiamēte ītra cauoli semina. Cōtro aitopi & talpe fa pro nelliorti māsuete & dimestiche donnole. Alcuni iforami loro con creta & chon sugo di cocomeri saluatichi empieno & alchuni il foro compastini īsino alla terra soda tolgono & poi pongono acqua nei forami. in terra soda existēte laīnimale uccidono & ancora ogni seme degli orti. ouero de cāpi si portano da ogni mali & nocieuoli animali ouero cose contrafate sanza toccamēto si seruão se del sugo delle triti radici de cocomeri saluatichi dinanzi simacierino. Lherbe si colgono p lo cibo alcune di quelle ricise colcoltello un poco sopra terra & di molte sono le foglie si colgono lequali adouto crescimento peruengono si come Bietola schiare a borrana pretosemolo & icauoli seruansi. Ma nel uerno icauoli al tutto si ricidano. Ancora ī tute queste cose fori che nel p̄tosemolo & finochio & saluia & alcune altre se ispesse uolte lostipite q̄do nato sara ouero cresciera si tolga piu lūgo tempo uerde sanza seme saura. ma p medicine si cōuiene cogliere poi che cominciano hauer interra quātita laquale debono inanzi che del fiore si uarii il colore & cagião. Ma isemi si colgono poi che illoro termino e fitto & seccansi dalloro lacrudeza & lacquositade. Le somita delle radici manchano & quādo e il cadimēto delle foglie ifior cogliere si uogliono. Cōuiensi dopo laprimento ītero ianzi che si disfacia & caggia. Matura lherba coglier si de quando alla sua integrita peruiene & ifructi sono da cogliere. poi che finiscie il compimento loro & inanzi che siano achadere apparechiati. & tute cose che si colgono al discre

scierè de la luna migliori son & piu daserbare che si colgono nel suo accrescimēto. E simigliantemente tutte cose che si colgono in chiaro aria migliori sono che quelle che si colgono in dispositione humidita daria & prossimano apioua. E le saluatiche inueritade son piu forti che le dimestiche & dimiore quātita secondo che piu uolte aduiene achil proua & delle saluatiche quelle de monti & quelle il cui loghi sono uentosi & piu alti sono piu forti. Et quelle il cui colore sara piu tinto & il sapor piu apparente & lo dor piu forte saranno piu potenti i sua generatiōe. Ancora sapi che la uirtu delherbe sa debolliscie in due o in tre anni al piu. Lherbe & fiori & semi da seruare sono in loghi sechi & obscuri: & in sacchi o in uasi constretti meglio si seruano acioche lodore & la uirtu nō si parta & specialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si seruano. Selle non son radici che secchare si seruino lequali similmente in locho schuro meglio si serueranno. Ma i semi de porri & cipolle meglio che altrimenti ne soi ghusci si serbano.

¶ Dellaglio. capitulo. iiii.

LAglio del mese di nouēbre optimamente si pianta in terra maximamente biancha cauata & sottomossa sanza letame aduegnia chē in altra terra e stercorata peruenga ma seminare si po del mese di settembre & doctobre & optimamente di febraio & di marzo & in luoghi caldi del mese di decembre & se si lasci nella terra quando maturi sono rinouansi le loro radici & foglie fanno & seme nel sequente anno che seminar si po & agli producono piantansi in campi un palmo distanti. Anche si possono in cāpi dherbe due o tre schiere in catūa da sarchiare sono spesso accioche meglio illoro capi creschano. Se bene capitato fare louorrai doue cominciera il suo stipito anasciere dalla lungi calca & cosi il sugo tornera alui. Colgonsi quando illoro stipiti sostenere non si possono: nel manchare della luna & chiaro aere si dicie che si seminano la luna sotto terra posta: & sottera la luna stante si diuelgano sarano sanza malodore. Ancora nella paglia posti: ouero al fumo appichati durerano. Laglio e caldo & seccho nel mezo dalquanto grado. Virtu ha di consumare & dissoluere & discaciare il ueleno. Contro al morso de uelenosi animali togli gliagli & tritagli & impiastragli. Il sugho ancho dentro riceuuto & discacia il ueléo onde utriacha e detto de uillani. Contra iuermi prendi agli & un poco di pepe di pretosemoli sugo di mēta & acieto & fa a modo di salsa & intigniui dentro il pane: o la carne. Ad aprire le uie

del fegato & delloriare gliandamē ti faciasi salsamēto cō uio & cō sugo dherbe duretiche & diasi al pa ziente. Contro la stranguria & dolo re difiancho togli agli & chuogli i uino & olio & fanne ipiastro & ipo ni al petignone & intorno alla uerga & a luoghi dolorosi. Lagglio alla uista nocie imperoche disecha & a tuto il corpo nocie se oltre a modo si prenda iperoche gienera lepra & apoplesia māia & molte altre cose. Auicéna ancora dicie che laglio cotto chiarificha lauoce el gorgozule. Isac dice che dāno poco nutrimento & sono nociui a collerici & a coloro channo calore naturale a fredi & humidi naturalmente lurina prouocano & il uentre inhumidiscono. Et a secchi di natura il cōtrario fanno. Ma uogliendo del calore loro il nocimēto schifare quelli lessino & cōdiscono cō acieto.

¶ Della trebicie. capitulo. iiii.

LA trebicie si semina del mese difebraio & dimarzo & daprile & tuti altri mesi infino allautumno se si po inaffiare & dalcuni si semia del mese didicembre ben cultiuata & letaminata, & meglio si pducie: serado sara seminato possi seminare per se insu aie & insieme con altre herbe & sempre rōpersi desidera cō ferro iperoche pullulare nō ciessa. Spesse uolte anche inaffiarsi desidera se tēpo sara di grāde secheza. I semi soi per quatro anni serbare si possono. La trebicie e freda i secondo grado: humida in secondo. Poco nutrica & il suo liquore e aquoso & tosto sicacia & ipero e del uentre solutiua impiastrata sopra caldo appostema icontinente rafreda & sana. Il seme suo mondificatiuo & collatiuo: e utile allaictritia habiente laquale nascha da oppilatione del fegato se diquello due dramme con mele & acqua calda in beueragio data prouoca molto il collerico uomito.

¶ Dellanicie. capitulo. v.

LAnicie desidera la terra ben pastiata & grassa & optimamēte si pducie se cō bagniare saiuti & cō letame seminasi del mese di febraio & di marzo p se & cōaltre herbe & ilseme suo apichato per tre anni dura. Lanicie e caldo & seco i scdo grado p altro nome e detto comio ouero finochio. E del seme suo dozerbe che p simile nome e chiamato. Virtu ha di dissoluere & di consumare. Possi serbare p quatro anni i molta efficacia: quādo si laua la facia dellacqua sua chiarifica quella: & similmēte aprendere di quello & usarlo con misura. iperoche troppo uso suo la facia ingialla. Contra la uentusita & indigestione e acietosa & uetationi deasi il suno della decotione dellāicie di finochio & ma

sticie:ouero lapoluere di questi i ci bi agiunto poluere di ciennamo & il dolore dellintestini p fredeza mi tiga. Contro al uitio della matrice di fredeza uale la decotione sua cō trefolamagna. Contra lopilatione del fegato diasi la decotione sua cō altre herbe diuretiche. Contra il dolore di percossa & maximamēte della facia intorno agliocchi tritici con cōino & mischisi cō ciera scaldata adacrescimento delacte & di sperma uale la poluere sua presa in cibo & in beueragio & questa aopera aprendo le uie dellacte & dello sperma per suo calore.

¶Dellaneto. capitulo. vi.

LAneto desidera cōmune terra delliorti & semina si del mese di febraio o di marzo disettembre o doctobre & in loghi humidi & ancora del mese di dicembre per se & con altre berbe ogni stato del cielo sostiene. Ma del piu tiepido sirallie gra. Radissimo si semini & iassisi se non pioue. Alcuni isemi suoi nō ricuoprono pēsando che niuno ucielo lo sia tocho. Laneto caldo & secho e in secondo grado & il suo seme principalmente si conuiene in medicina. Secondamente la radice recente imperoche seccha non e dalcuna utilita. Il seme per tre anni si puo seruare:meglio e se catuno anno si rinuoua. La decotione dellerba & del seme uale alla strāguria & alla dissuria & illacte acrescie cōtro al dolore della matricie. Vn fascieto daneto bollano in uino & facciane impiastro. Il seme per tre anni si puo seruare:meglio e se catuno anno si rinuoua. La decotione dellherba & del seme uale alla stranguria & alla dissuria & illacte acrescie cōtro al dolore della matricie. Vn fascieto daneto bolano in uino & faciane impiastro. Il seme suo la uentusita lenfiature & ogni tumore dissoluere & similmente irami suoi. Et il seme il uentre della putredine delli humori mondificha. Ae ancora proprieta dispegniere il singhiozo diripiéo facto che susi caldo & secho & in tre grado & uale contro auulneri impuzoliti & dilūghi tempi nella uerga nati. Auicenna dice che la continuanza del māgiare laneto adebolisscie la uista.

¶Dellappio. capitulo. vii.

LAppio del mese di febraro o di marzo o daprile & di magio si puo seminare & doue si semina molto multiplica intorno: ma isuoi piu uechi semi piu tosto nascono & inoueli piu tardi dellappio altro e dimestico & altro e seluatico el dimestico altro e dorto & altro dacqua. Quello che neliorti nascie caldo e nel principio del terzo grado & secho nel mezo. & ipero cotto & crudo amangiare dato loppi

fatione apre lorina prouoca el uentre strignie & ha proprieta di fare costipatione de mebri & di fare uia agliomori & quelli allo stomacho alla uulua & capo atrare onde nocie alliepilantici & alle pregniāti & iluomito inducie il uino della decotione sua le doglie del uentre facte per uētosita cōstrignie. Il seme e di maggiore efficacia. Secondamente la radice tertio lerbe. Lacquatico e detto ranino imperoche nellacque nasce doue le rane dimorano ouero peroche alle reni fa pro un poco e caldo unde piu digestibile e a caldi di natura conuenienti: & impiastro facto di questo con midolla di pane sopra lo stomacho il suo ardore mitiga. Il saluatico e detto appio riso peroche purga il malinconico humore per la cui abondacia la tristitia si genera. Lappio riso in uino o in acqua dicotto dissolue; suffumicatione di lui facta imestrui puoca ouero il sugo suo sottoposto: & nota che lappio riso p boccha prendere non sidee imperoche in alcuni luoghi uiolentissimo e itanto chessesse ne prende e cagione di morte.

Dellassentio. capitulo. viii.

LAssentio e caldo in prio grado & secho i scdo & e detto hauere due uirtude contrarie cioe purgatiua & constretiua. La prima per caldeza & amaritudine. La secōda p la grosseza & penticità di sustātia: onde nō e da date se la materia non e digesta desi cogliere apresso a mezo magio & allombra secharlo. Contra iuermi che stanno nelli piu infimi intestini diasi con poluere di cienturia ouero di psi[illegible] ouero di noccioli di pesche: ouero delle foglie: a mestrui puocare ponghasi nella natura delle femine il sugo suo o faciasi soppositorio di qllo: & dapio & artemisia cotte i olio: contra lebrieta diasi il sugo suo cō mele. Contra la suffocatione p fun[illegible]ghi diasi lo sugo suo con acieto & acqua calda. Alla dureza della milza lassentio cotto facciasene impiastro. Cōtra al dolore & liuidore de membri per percosse con sugo dassentio & poluere di comino & mele facciasi impiastro. Contro aiuermi de gliorechi stillisi il sugho suo beuuto la uista chiarificha & ali occhi tosto larosseza el panno rimuoue il libri & pāni datopi & datignuole securi rende & lonchristo & le carte da corrutione.

Dellartemisia. capitulo. ix.

LArtemisia che per altro nome e deta madre delerbe calda & secha e in terzo grado lefoglie sue maggiormente colla radice si conuengono i medicina ꝙ uerde piu seche uale contra la sterelita chessi fa per freddeza. Ma se fusse per caldeza piu nocierebe che assai auedere sene puote p la complexione della

femina sella e magra o grassa diassi dunque la poluere sua cõ la poluere della bistorta & nuocie moscada con mele cõfetata ouero sciroppo simplice i mõ di lattouario. Anche simbagni i acqua nellaquale cotta sia artemisia ouero di cotale acq̃ simbagni la natura ouero di quella & doglio comune si faccia suppositorio. Amestrui prouocare facciasi suppositorio del sugo suo Contra ipondi per fredda cagione il patiente ricieua il fumo suo. Il panno & lerba scaldata sopra la pietra posta segga sopressa.

¶ De Aristologia. cap. x.

Aristologia e di due maniere lunga & ritõda & catuna e calda & seccha in secõdo grado & alcũi dicono che e seccha in terzo. La radice piu che le foglie si cõuiene i medicina. La radice si coglie nellautũno & secchata p due anni si puote seruare i molta efficacia. Le foglie cosiori uirtude hanno alchisso & di cõsumare & di cacciare il ueleno & seruare si possono p̃ due ãni. Cõtro al uelẽo & morso de uelenosi aiali diasi la poluer sua cõ sugo di mẽta la poluere sua la carne cõrode i uulnere & in fistola. Achaciare il fero morto cuocasi in uino & olio la radice sua & facciasi in bagnamento appresso al femure. La poluere con acieto mischiata la contẽna da puza & schabbia optimamente mondifica Alberto dice che a mirabile uirtu in atrare spine & altre cose fitte nella carne quel medesimo dice ancora Auicenna. Anche dice che mõdificha ogni bruttura delli orechi & cõforta ludire qñ si pone i ql la cõ mele & ciessa la puza se sigie nerasse in quella. Et se sunga sopra la milza cõ acieto molto fa pro & la ritonda e piu forte.

¶ Della bruotina. cap. xi.

La bruotano e herba calda & humida i prío grado sottigliatiua & apritiua molto schifa lactratione delle materie a mẽbri. Anche speza la pietra nelle reni & prouoca imestrui sedendo nella sua decoctione & fa pro allulcierationi sue. Caccia fuori la secõda el feto & fa pro alloragunamẽto della boccha della matrice & apre quella & alla dureza sua beuuto e amado dipiastro sottoposto & beesi di quello in fino in cinque dramme.

¶ De ansodigli. cap. xii.

Ansodigli cicto capi e alluctio una medesima cosa e caldo & secho i secondo grado. Le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro. La radice sua si conuiene in medicina piu che lerba & la uerde e miglior che la seccha. Nelle radici sue si trouano alcũi capi amodo di granelli dellhomo dureticha uirtu cioe & da trare & di seccha

re & consumare & uale a qlle cose che uale laneto & i quello medesimo mõ. Anche uale cõtro alle macole & ogni uitio docchi i qsto modo togli onciei.i. di gruogo & onciei.i.di mirra & bolli i libra meza di bon uino rosso & libra meza di sugo danfori gli & bolli insino alla cõsumatiõe della meza pte ouero si ponga al sole in uaso di rame per tanti di che al mezo si riducha & marauigliosamẽte fa p se de cotale collirio si ungano gli occhi.

Dellacietosa. capitulo. xiii.

LAcietosa fredda & secha i secõdo grado i qlla e stiticheza: & sopra sta alla collera & il suo humore e lodeuole. La radice sua collacieto fa pro ala scabbia ouero alla grossa schiuatione dellãguinaia. Di quella si fa ipiastro scuofrole si che si dice che sella radice sua sapichi al collo di qlli chae le schuofrole chelli uale & la sua decoctiõe con acqua calda fa pro al pizore & similiantemẽte ella medesima e ultima & condiscie si per lo desiderio delloto.

Della Bietola. cap. xiiii.

LA bietola desidera la terrá grassissima aciochẽ bẽ profic͂ti. Seminasi quella che p cibo si domãda del mese di dicembre di gienaro febraro & di marzo maximamente. Ma puossi quasi tutto tẽpo seminare se la terra si troua iguali & optiamente qlla che spessa fara si radifichi & altroue si traspongá quãdo alquãtó sara cresciuta cinq̃ ouero qttro foglie colle radici colletãe reciente sotterate & qlla che si troua ne luoghi doue fu seminario derbe diuersa & alle lauorate aie si piãti. Appresso di qlle da ogni pte de solchi. Anche si puo seminare i cãpi doue sono imelloni ouero ciedriuoli ouero zuche quãdo i comiciano iramiaistendere auegnia che siano quiui cipolle ouero nõ quelle che rimarãno leuatine imelloni ouero zuche ouero cidriuoli.da sarchiaŕ & ispesso & da lherbe iutili da liberarle ñ p se posta sara sola. Ma labietola che p seme hauere si semia optima sara se del mese dagosto si semini & di poi del mese di gienaro per li solchi de gli orti ouero p aie si traspianti. Queste iuerita poi piu nobili semi pducono. Et nota che duno medesimo seme di bietole nascono alcune nobili chel primo anno semi nõ pdussero: ma solamente lãno seguẽte & queste si debono p mangiare serbare. Et alcune altre nascono ignobili che nella pria state si leuão i istipite & seme pducono & qste si traggão del lorto quãdo il seme pducono. Imperoche utile essere nõ possono. Anchora seminare si possono per se & con altri mischiatamente che rimane & sarchierasi rimosse quasi tute altre herbe: Et il suo seme per quattro anni

dura. Labietola e freda & humida i terzo grado & gienera buono sangue. Il uetre in hūidiscie:& e sana a qlli di calda natura o che accidentalmente sono riscaldati: labietola ilendini & altre bructure del capo & le machie della faccia améda ica pilli del capo ripara & nō conserua imali hūori nutricase i molto uso sabbia. Diascoride di qsta dice che sopra la sua radice si cōe sopra il cauolo si puo piantare il sorcolo cioe inestare sopra ilquale sorcolo alla pfine fortificata la radice nellarbore si trasmuta.

¶ Della borrana. capitulo. xv.

LA borrana si semina del mese dagosto & di settēbre & optimamente del mese daprile & nō bene i altro tēpo si puo seminare & trasporre cōmodamente quasi tutto il tēpo dellanno ouero sola i aie ouero itorno anuoue aie daltre herbe. Isemi suoi si colgono imaturi acio che de suoi gusti si cagiono. Et lherba consemi suoi p due ouero tre di si pone in monticiello acio che i semi cōpimēto di maturita habbino & sopra illetame si pchuote sopra ilql. il seme agieuolmēte cade: inaltro mō iuerita hauer nō si potrebe & il seme p due anni si serba la borrana calda & hūida e nel priō grado ha pprieta di letitia gienerare se in uino messa abere sidia. Il cuore i uerita molto conforta unde uale a cardiachi & i acqua cotta cō mele ouero zuchero in beueragio data icanali del polmone & dela gola optimamēte mōda. Optio sangue gienera: unde uale a qlli che si lieuano di nuouo da ifirmitá & asi cōpizáti & acardiachi a melācōnici māgiata cō carni ouero cōdita con lardo cōtra la sincopi sidia sciropo del sugo suo & zuchero fatto cōtra la cardiaca: agiūgasi al detto sciropo poluere el quore del cierbio contra linteria māgisi frequētemēte cotta cō carni. ancora il sugo suo & dela scheruola cioe latuga.

¶ Del basilico. capitulo. xvi.

IL basilico e caldo & secho nel primo grado del quale son tre specie cioe gharofanato ilquale a le foglie minute & questo e di magiore efficacia & uirtude: laltra specie sapella beneuētano ilquale ha larghissime foglie. Vnaltra specie di basilico ilquale ha le folie mezane. Questa herba per lo suo odore ha uirtu di cōfortare & dalle sue qualita ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua & mōdificatiua. Contraltramortimēto & cōtro lacardiaca si dia la sua decotiōe cō acq rosa. A qllo medesimo uale il uio nelqle la medesima herba sara stata una nocte. Et se iessa sara cotta cotal uio sara molto cōfortatio & odorifero & uale cōtra le pdette cose & cōtra la idigestiōe & cōtralfluxo del uētre p fredeza. Ma cōtralfluxo specialmēte uale se lherba el seme elquale

migliore sicuocha in acqua pioua-
na & con poco daratia si dia cotale
acqua alonfermo anche uale.

¶ Della brettonica. cap. xvii.

LA brettonica e calda & secha nel quarto grado: lecui foglie si cõsano ad uso di medicina uerde & secche: alla duglia del capo per fredo si faccia gargarismo della collatura della sua decotiõe i acieto col la strafizacha insieme. Cõtra ladoglia dello stomacho sidia la sua decotione i sugo dassentio con acqua calda. A mondificare la matricie & aiutare la cõceptione si facia fomẽto dellaq̃ della sua decotiõe & sene facia ancora supositorio & sidia lattouario confortatiuo facto della sua poluere & di mele.

¶ Della brãcha orsina. cap. xviii.

LA brãcha orsina e calda & hũida nel prĩo grado & a uirtu mollificatiua: cõtra le fredi apposteme si pestio le sue foglie cõ la sungnia del porco uieta & uisipõgano. Cõtral uitio della milza sene facia unguẽto pestãdola prĩa & mettendola amacierare i olio maciero & alla sua collatura sagiunga ciera.

¶ Della bistorta. capitulo. xix.

LA bistorta e radice dunherba che similmẽte sapella bistorta laq̃le e freda & seca nel scdo & nel terzo grado & ha uirtu dicõstrigniere & disaldare & di cõfortare contraluõito p fredeza o priscãldamẽto si cõfetti la sua poluere cõ albumie duouo & si chuocha sopra una teghia & sidia alõfermo. Cõtra la dissinteria sidia col sugo dela piãtagie a cõstrĩgere imestrui si facia fomento dellacqua della sua decotione & della sua poluere.

¶ Della zuccha. capitulo. xx.

LA zuccha desidera terra grassa bẽ lauorata & letãinata & hũida. Piãtansi nela fine daprile & nel cõinciamẽto di magio tre o q̃tro piedi lũa dallaltra lõtana i q̃sta mãiera cioe due granella si sotterio insiẽme a dẽtro itorno di tredita p mõ che itãi stiano disotto & la piãta di sopra: ma ianzi che si piantio si metano i un uaso pieno dacqua & poi sigittino quelle che uãno agalla & si piantino laltre che uãno sotto & nellogo doue si pongono si mescoli illetãe colla terra & nõ si deno in fosse piantare acioche le pioue non si raunino & couille & amortino il giermuglio. Et quando saranno nate & alquanto leuate sopra terra si saranchino & uisi ponga itorno la terrã & quando sara mestiere soauemente sadacquino & se saranno piantate in terra poco lauorata & cauata quando comincierano acrescere si caui tutta la terra datorno adesse profondatamente: accioche possano attendere le radici per tutti gli spacii & quando saranno crescìute si faccia di sopra copritura a

modo di uignia dalteza & statura duno hō & irami figliuti si pongāo di sopra p lombra & sopra le dette zuche per lo tropo caldo si ponga herbe acioche meglio crescano: o si lassino che uole le sue uiti andare p terra allaquale sara utile molto accioche piu tosto & piu zuche produca se isuoi capi principali & piu grossi un poco nella uetta si rōpano acio che facciano irami iquali pducono le zuche. Ancho se trouato un modo di piantare piu tosto le zuche & imelloni & hauere piu tosto ifrutti cioè chessi pōe un poco di terra trita soprā la massa delletame caldo di presente che delle stalle si chaua del mese di marzo & sopra la detta terra si piantino isemi iquali tosto nascierano per lo caldo fumo delletame. & poi che sarano nate si debono dalla rugiada dela notte difendere cō alcuna couertura & nel tempo che larugiada sara ristata dicadere incontinente si traspongano cō uno poco di qlla terra & di letame nellogo oue uorai che stiano. Quelle che riserbāo p seme sian qlle che pria nascāo sō piu grosse lequale si deno lasciare indurare in la sua uite infina al uerno & poi si debono apichar sopra piciolo fummo & optimamente si conseruerano & sapi che la grosseza del piciuolo dimonstra per inanzi di che grosseza sara la zucha poi quando uorai piantare aprila & trane il seme & sapi che quanto in piu alto loco sarann o isemi nella zucha tanto le saranno piu lunghe. & ancho sappi che isemi serbati nel predecto modo si serbano p tre anni. La zucha e fredda humida nel secōdo grado & gienera chylo flematico onde si confa acoloro che sono di calda natura & ppriamēte ai colerici o a coloro che sono accidētalmēte riscaldati. impo che mitiga illoro calore & spegnie la sete & e loro optima & maximamēte se col sugo delle melle cotognie delle mellagrane si dia. & a flematici si dee dare chon pepe chon senape e commenta & sessi arrostiscie inuolta nella pasta il sugo che dentro si trouera sidia abere ad alchuno febricoso mitighera il calore della febre & spegniera la sete. Nellacuti febri sidia la sua acqua o lo sciropo facto di qlla. e la zucha cotta colla carne: al tempo di state fa utilita acollerici. Isuoi semi sono freddi & diuretichi p la sutilita della sua substantia & specialmente si cōuengono i medicina: contra loppilatiōe del fegato delle reni & nella uescicha & contra la postema si prendano le sue granella monde & si pestino bene & si cuochano alquanto in acqua dorzo & dorzo & colata sidia allonfermo. Ma se nō potesse bere cotale acqua si facia dessa sciropo & lisidia & nota che hauerano magiore efficacia se non bollirano.

¶ De cocomeri. capitulo. xxi

I Cocomeri & icedriuoli desiderão una medesima terra colla zucha et ci ql li mesi medesimi & i uno mõ si piãtano & si cauano datorno ma debono hauere miori iterualli & poi che sarano piãtati isemi soi dopo sei o dieci di sicirchi se sono corroti laqualcosa si saprą se sõ duri o saprão & se serãno molli nõ sono boni: & impero i loro loco si debono porre delaltri & anchora dopo isei giorni si debono circhare: & se sara bisognio si debono ancora scãbiare. Mõdi risi dellerbe & ipcio nõ hãno mestiero di sarchialli & di ronchamẽto. Et se maccierai le sue granella ouero semi i lacte di pecora & i mulsa cioe in acqua melata diuenteranno dolci candidi & teneri secondo che certi dicono. Et se metterai sotessa la predetta acqua i uasello aperto due palmi sotesse diuẽteranno altre tali secõdo che uirgilio & martiale aferma. Icocomeri & ciedriuoli sono fredi & humidi nel secõdo grado & sono molto indigestibili. Et iciedriuoli sono peggiori che cocomeri & i ciascũo la parte di fuori durissima alsmaltire ma la loro midolla gienera piu perfecto che ilo & fanno ꝑde cõ la loro substãtia mãgiati a coloro chãno lo stõaco caldo & forte & a coloro che saffatichano la state. Ma a flematici & a coloro che non si trauaglião nocciono molto & spetialmente allo stomaco & ala sua neruositade. Et lacq̃ loro ouero il sugo uale a coloro chãno febre & mitigano la sete. Non si mangi cocti. Ma solamente crudi: ma le zuche si mangiano cotte solamente. Iciedriuoli quanto minori sono piu teneri & piu uerdi ouero piu bianchi tãto sono migliori & non sono boni puoi che la loro substãtia adureza & il colore acitrinitade puiene: ma icocomeri sono migliori quãdo sono maturi laqualcosa si conoscie quando sono mezi legieri.

¶ De cauoli. capitulo. xxiiii

I Cauoli quasi in ogni aere alligniano & desiderano terra grassa letaminata & ꝓfundamente cauata. Amano inãzi terra mezana che sabionosa ocreta. Et de cauoli certi hãno le foglie late & grosse & q̃sti comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime & questi aduegnia ches si hanno molto buoni tutta uia sono meno netti per le ruche & altri uermini che in essi tropo sinascadono. Sono ancora certi Cauoli channo le foglie grandi sottili & alquãti crespe per tuto i quali sappellão cauoli romani. Et questi sono migliori che tutti li altri & che meglio si cuoprono selli hauerão terra ben grassa impero che in la magra non son migliori che gli altri. Possonsi seminare & trãspiantare ꝑ tuttoltempo dellanno nelquale nõ sia la terra ghiacciata o secca i tan

to che non si possa lauorare. Ma qlli che si seminano del mese didicébre di febraro di marzo daprile & di magio si potranno hauere tuta lastate & il uerno insino che non si consumano & gustano per troppo fredo. Et se iloro gambi non si diuellino produceranno nella primauera il seme quale quando sara maturo si coglie. Ma sessi schianteranno da essi piu uolte irami de semi quãdo nascono siche la materia del seme si parta tutta sessi domano & poi ꝑducono belle foglie & ꝑ questo modo durera la loro uita piu anni. Tuta uia sono cierti cauoli iquali agieuolmente producono & questi nõ si possono ĩ cotal modo agieuolmente conseruare. Et quelli che se seminão doppo mezo il mese dagosto insino dotto di entrãte septẽbre si piantão poi del mese di septẽbre: o doctobre quando saranno alquãto cresciuti & saranno grandi & belli la sequẽte quaresima & poi apresso & non faranno seme ĩ quella state e non temeranno il gielo: o la rugiada del uerno. Ma se inanzi il ditto tempo si semineranno producieranno la quaresima il seme & non saranno conuenieuoli ad usare & se si semineranno dopo il tempo predetto sarãno troppo teneri & debili & uegniendo il freddo non dureranno & queste cose nelle contrade di toschana sono ꝓuate. Posson si seminare molto spessi & si possono adaquare ĩ tẽpo di grãde asciuto. Et diciesi che iloro semi si pono serbare per. x. anni. Quando si piantano nel pertugio facto col palo se si tagliano le sommitade delle radici acioche quando si pongono non si ripieghino in su laqualcosa sarebbe ad essi molto dannosa. Et nota che le piu cresciute & maggiori piãte si dẽo porre che bẽ che piu si penino adaprendere tuta uolta diuenteranno piu forti. Et nõ e bisogno che leradici si freghino cõ fango o con molle letamene che la terra sia molle impero che in la mezanamente secha piantati aligniano aduegnia che si sechino le foglie insino a tanto chelloro uigore si conforti perla prima piogia uegniente & non solamente icauoli piantati del mese di marzo: o daprile ma etiamdio quegli che di giugnio: o di luglio: o del mese dagosto si piantano sarãno il uerno grandi. Et piantandosi soli ĩ loco oue niunaltra cosa sia. Et simigliantemente si piantão optimamẽte per li solchi di tute lherbe & delle cipolle & degliagli cioe una righa ꝑ solcho o due cioe una righa in ciaschuna ripa del sorcolo sparti ti luno da laltro per uno bracio o meno. Ma quanto piu radi si piantano tanto maggiori diuentano & quãto piu spessi minori. Ancho icauoli iquali dissi chessi debono per laquaresima piantare optimamente si piantão intta gradi icauoli. Il doppio piu spessi che igrandi. Lauorata in prima optimamente la terra &

quasi ridotta in poluere iquali leua ti uia icauoli grandi rimaranno & potranosi diradare acioche diuenti no grandi & durino per tutto lan no imperoche in quella state nõ p ducieranno seme. Anchora si posso no per li cãpi piantare intralmiglio intra lasaua & per li solchi del gra no & in tute laltre biade & itra icie ci & intra solchi de melloni de co cumeri & ciedriuoli. Anche si posso no piantare nelle uignie nelle quali bene aligniano. Ma molto ledamni fichano peroche si troua per sperie tia chel cauolo e nemicho della ui te impero icio chellandebolisscie & lariarde quando le fusse allato. An chora habi riguardo quando pian ti il cauolo che nollo sotterri tanto che nella sommita del gambo so pra la terra nõ rimanga imperoche incontinente perirebe. Icauoli si de bon sarchiare & purgare dellherbe inutili & quãdo uerranno le pioue dopo gran secho della state per liq li si spera che riuerdiscão & si rimo uino si debon rimouere da essi le fo glie inutili lequali saranno seche: o forate: il cauolo: e freddo: & secho nel primo grado ma Auicenna di cie che glie seco nel secondo & gie nera sangue turbido & malinconi co & il suo nutrimẽto: e picolo: ma quando si cuecie con carne grassa o con galline diuenta migliore. Lalo ro cocitura ouero brodo mollifica il uentre & prouoca lorina & la lo ro sustanza: e secha onde constrecti ua. Ma questa operatione sono tem perati se mangiera luno & laltro in sieme cioe in brodo & la foglia; ma dato solamente il brodo solue il uẽ tre & la substantia solo constrigne & in dura illoro nocimento si rimo ue & correggie sessi lassano e gitta uia la prima cocitura & in altra ac qua con carne grassa di pecora o di porco & si diano amangiar con pe pe & comino o con olio. Et Auice na dicie chella sua decotione & il seme tardano lebrietade & ha pro prieta di sechare la lingua & far so no & dichiarificare la uocie. Et gal lieno dice che se icauoli si dano les si a fanciulli gli aiuterano piu tosto andare. Et Plinio dicie che le foglie de cauoli marauigliosamẽte sanão le ferite de cani. Anche dicie chel ca uolo poco cotto solue il uentre & molto cotto lo strignie. Anco dice chel cauolo cõforta inerui onde ua le aparaletichi & a coloro che tre mano: & fa abondanza dilacte & il suo sugo uale cõtro al ueleno & cõ tro al morso del cane rabioso.

¶ Delle cipolle. capitulo .xxiii.

LE cipolle desiderano ter ra soluta grassa & opti mamẽte lauorata & isoi semi trebiati durão uno anno solamente. Ma sospesi negu sci si conseruano per tre anni sanza lesione. Seminasi da alcuni intorno al cominciamento del mese di no

uembre. & maximamente per tuta toſcana & faſſi ſopra loro ſeméza io quaſi come uno pergoleto coperto di certi ſtrami diuerſo aquilone per ſpatio dū bracio & uerſo il merigio p ſpatio di due leuato da terra: & molti ſono che le ſeminano di diciembre di gennaro di febraio & di marzo. Allora che dil uerno primieraméte ſeminare ſi poſſono & ſi ſeminano nellaie ſole: Et anchora ſi poſſono con laltre herbe meſcolatamente ſeminare. Et quando ſarano alquanto creſciute & ben che daprile o di magio ſia ſi piantano luna dalaltra un ſomeſſo ouero per una ſpanna di lungi. Et ſe ne debono porre quatro righe ne laia & quelle che uorrai mangiare inanzi che ſiano mature pianterai nellaie oue ſono legathe icitriuoli icocumeri o uero melloni. Et quando ſaranno creſciuti ſileuino le cipolle: oue etiamdio ſe ſarãno laſtate ſi matureranno auengha che non diuentino coſi groſſi come quelle che nellaie ſole ſi piantano & quando ſi debono piantare ſiricidano le lor radici infino ala groſſeza dū dito o dū mezo allato ala cipolla & ſi fichino ſolamente un dito ſotto terra, Imperoche ſi ageuolmente ſappigliano che ſe ſi poneſſeno ſolamente o cadeſſino ſopra la terra o ſi portaſſino letame porti etiamdio diſcoperti o ſi piantaſſino interra quaſi ſeche pur che fuſſi bene pulueriza ta naſcierebbono & creſcierebono optiaméte deſiderono deſſere ſpeſſo cauate datorno & deſſere purgate da tute lherbe. Et ſe loro la terra non ſara ſtata letaminata quello medeſimo anno ſiſidee nel tempo che ſi piantano letaminare acioche optimamente alignino. Et colte le cipolle mature laqualcoſa ſi maniſeſta: quando non ſi poſſono ſoſtenere & non creſcono piu: lemigliori di quelle ſi piantano del meſe dagoſto acioche lanno ſequente faciano fructo cioe ſeme. Et le piu catiue ſi piantano acioche la quareſima ſi poſſano hauere uerdi. & lemezane ſi ſerbino lequali ſe ſaranno alluna creſcente diuelte eſſendo il tempo chiaro & aſciuto ſi conſeruerano meglio in luogo tutta uolta obſcuro & aſciuto le cipolle ſon calde & humide nel ſecondo grado & ſe ſuſerano ſpeſſo di mangiare con la loro acuitade ingienerano nello ſtomacho mali humori & generano ſete & enfiamento & uentoſita & fanno dolere la teſta & uenire pazo per la loro fumoſita che ſale al capo & che percote alcielabro onde coloro che ſauſano amãgiar impazano & hanno terribile & maninconici ſegni & ſpetialmente ſe le mangieranno leuandoſi din fermita & ſe lemangiano crude nõ dãno al corpo nutriméto neſſuno. Ma ſeſi leſſano & giectaſi uia la prima aqua & in una altra ſi cochano danno bono nutrimento. Et aſſai maximamente ſe con grandiſſima

carne & con bono condimẽto odo rifero si condiscono. Et se si prende ranno crude temperatamente secõdo che si conuiene per uia di medicina rischaldono & tagliono igrossi homori & uiscosi aprono le boche dele uene prouocão imenstrui & lorina: & acrescono lapetito & prouocano la luxuria per la loro caldezza & humiditati: illoro sugo messo p lianari o si riceuera il loro odor per lianari purgara il capo optimamente. Et mãgiate crude fanno crescere icapelli. Auicenna dice che nella cipolla e achuita inciessiua & amaritudine & stiticitade cioe afreza o uero lazitade & quella che piu lunga & piu acuta che la biancha & lasciuta ouero secha piu che humida & la cruda e piu acuta che la cotta & ha uirtu di trare il sangue ale parti di fuori per laqual cosa fa rossa labuccia. Anco e utile al nocimento dellaque quando si mangia. Et il suo seme rimoue la morfea & quãdo si frega intorno a loco del opitia molto ui gioua & se si mescola col mele rimoue leueruche. Et la cipolla finalmente & di quelle cose le quali noccino allontellecto po che gienerano mali homori.

Del comino. capitulo .xxiiii.

IL comino desidera grasso terreno & aere caldo & seminasi del mese di mazo & e caldo & secho nel terzo grado & si po serbare cinque anni. ha uirtu diureticha & sottigliatiua onde preso con cibi & ne beueraggi & ne sauori conforta la digestione il uino della sua decoctione & de fichi sechi & del seme del fieno mitiga il dolore delle budella per cagiõe uentusitade. Et il medesimo uino uale contra fredda tossa. Contro allonfiamento della gola si chuocha il comino & ifichi ben pesti in uino & factone impiastro si ponga sopra illuogo doue il dolore. Contra la fredda reumã del capo si ponga cosi prendasi poluere di comino & orbache & insieme si metta ĩ uno testo caldo ĩ uno sacheto & poi che sia caldo sel ponga in sul capo. Contra la stranguria & dissuria & gli altre dolori per frigiditate si ponga il comino decotto sopral loco. Contral sangue de gli occhi non nel principio ma poi si prenda la poluere del comino & sin trida con torlo duouo in testo caldo & factone due parti ui si riponga spesso. Contra illiuidore per percossa o ĩ altro modo aduenuto quãdo sia frescho si prenda la poluere del comino sottile & ben confecta al foco & uisi ponga spesso & e rimedio certissimo & il troppo uso del comino discolora la buccia.

Del gruogho: capitulo .xxv.

IL gruogho e di due facte cioe saluatico & dimestico. Il saluatico si semina come laltre herbe ilquale e di picola utilita ma fa il

gambo alto & molte mazuole nele quali nascie il gruogho ilquale quã do.aparisscie nelleuare del sole si co- glie. Il dimesticho e buono ilquale non si semina peroche nõ fa seme. ma le sue cipolle si colgono del me- se daprile o di magio quando sono mature & si lasciano a monzichiate octo giorni acioche si macierino al- lhora si mondano & si sechano i lo- go caldo nõ pero al sole acioche nõ si chuocão. Lachui maturitade si co nosscie allhora che le foglie sono se- che & conseruasi sopralcuna cosa:o solaio che non si acosti alla terra in fino al mese dagosto ma lottimo tẽ po da piantarlo e damezo dagosto infino a mezo settembre. Et allho- ra o inanzi o doppo si piantano lu- na spartita dallaltra colle radici le- quali hanno per spatio duna spãna o assai meno. Ne loghi oue la terra fusse cara & si mettano sotto terra q̃tro dita ne solchi & si lascino due o tre anni & ciaschũo anno del me se daprile sallhora sono seche le fo lie & del mese di magio digiugnio & diluglio se nascie herba nellaie si dee stirpare zappãdo la terra per tu to nella correcia di sopra due dita & non piu adentro acioche nõ si to- chino le cipolle:& se piaciera intor no alla fine dagosto: o del mese di septembre si rada la terra a modo duna aia & dogni uerdume si rimõ- da & poi si colgono ifiori quando nascono.& il gruogho si secha a de bile & lento fuoco & chiuso in alcu no logo si conserua & passati due o tre anni si diuelle si diuelle tuto del mese daprile & da capo si pianta al modo p̃detto. Il gruogho desidera terra cretosa o mezana & si pote optimamẽte piãtare:oue sieno state le cipolle poi che sono diuelte. Et e da sapere chel gruogho non si dam nifica molto per lombre: ma dam- nificasi molto dai topi iquali sotter ra rodono le sue cipolle cõtra iqua- li niuna cosa uale tanto quanto ten dere la trapola ailoro pertugi & fa- re isolchi tralaie cauati iquali lo di- fendão dallumore dellacqua ilqua- le molto teme & oltre a questo im- pediscono il trapassamento de topi & dele talpe lequali anchora molto desiderão le sue cipolle. Il gruogho e caldo & secho nel primo grado & e nelle sue qualitadi temperato & impero e confortatiuo: onde cõtra la debilita & difecto del core molto uale. Et rimoue il rossore degli oc- chi per sangue o per altra macula. Seui si pone pesto con rose. Et con tuorlo duouo secondo ch̃ dice Dia- scoride. Anchora colui che bera il gruogho inanzi non temera lebrie- tade ne troppo mangiare. Ancho le grillande facte di quello non lascia no altrui inebriare ancho inducie sonno & stimula il uẽtre secõdo ch̃ dice Plinio. Ancho dice che cura li morsi de serpenti & delli aragni & le puncture delli scorpioni.

¶ Delle cipolle maligi. Cap. xxv.

LE cipolle maligi si piantano cõe iporri cioe una per pertugio scostata per un pie luna dalaltra: lequali gran ciesto fanno lequali poi usiamo la state sequente dopo apaschua & sono quasi dũa medesima complessione conlaltre commune cipolle.

Del cardo. capitulo. xxvii.

IL cardo si semina di marzo & desidera terra letamata & soluta aduegnia che nella grassa meglio allignare & aprendesi & se si pongono in piu saldo terreno sara loro utile contra a le talpe et glialtri animali peroche non si pote cosi ageuolmente forare. deonsi seminare i cardi aluna cresciente nellaia gia loro apparechiata et si seminino spartiti luo dalaltre un mezo piede. Et si dee prendere guardia che isuo semi non sponghino aritroso cioe ql lo disopra di sotto poche nasciere bono icardi debili et non flesibili. Et non si debono isemi profundare nella terra. ma presi con tre dita si profondino tanto che la terra agiunga ali primi nodi dele dita et si purghino spesso dallherbe infino a tãto che gambi indurino et sel caldo soprauenisse sinaffino. Et se strignierai le piante de soi semi nõ hauranno spine secõdo che scriue Palladio del mese doctobre si pongono le sue piante tralgrano gia nato o intra altre biade con palo laqual cosa e piu utile che porli in crudo terreno lequali quãdo porremo tagliere nele sommita dele sue radici et impiastrerele di letame et spartiremo luna dallaltra tre piedi acioche meglio crescano mettendone i una fossa dun piede alta de due o tre: et spesso nel tẽpo asciuto sotto il uerno ui metterẽo ciener et la mescolerẽo cõ letãe et quãdo si colgono nõ si colgono tutti insieme pche non si maturano insieme ma luno dopo laltro. et si dee cogliere allhora cha ifiori nella parte disotto a modo duna girlanda et non prima. et nõ si dee aspectar che fiori siano tutti caduti imperoche sarebbe peggiore et continuamente ciascuno anno sene debono leuare le piante acioche non affatichino le madre et ifiglioli ouero irampolli per altri spatii possano cresciere iquali si debono tuta uolta con alcuna parte della radicie diuellere. Et quelle piãte che serberai p seme purgare prima da tutti irampolli si debono di sopra con terra cotta o secha o con cortecia alcuna coprire. imperó isemi per sole et p uenti pioue soglion a niente uenire.

Della camamilla. cap. xxviii.

LA camamilla e calda et secha nel primo grado et e prossima alla uirtu della rosa nel suo sotigliamento et la sua caldeza e conueniẽte cõe la caldeza dellolio et e apritiua e sottigliatiua molificatiua et

e solutiua a ragione & questa e la sua ꝓprietade intra le medicine che piu uagliono ala stracheza che nul laltre & e confortatiua del cierebro poche risolue le materie del capo.

¶ Della cuscute. cap. xxviiii.

LA cuscute e calda nel primo grado & secha nel secondo: laquale si dee cogliere cõ fiori & si pote due anni serbare & la sua uirtute principalméte e di purgar la malinconia & la flegma & lacqua della sua decotione uale contra la stranguria & dissuria & anco la sua herba sessene potra hauere in grã quãtitade cotta i uino & olio & impiastrata allereni & a petignione & allaltre parti oue fusse il dolore. Et Auicenna dice che lacqua della cuscute e mirabile alieteritia. Et sarapione dice che delle sue proprietadi e da schaciare lantiche superfluita delle uene.

¶ Del calamento. cap. xxx.

IL calamento e di due facte acquatico & di monte. Lacquatico sappella mentastro q̃llo delle mõtagnie si chiama nepitella & questo e miglior peroche piu secco & si dee cogliere allhora che fiorito & allõbra sechare & possi per tutto lanno serbare & ha uirtu dissolutiua & consumptiua & il uino della sua decotione & della riquilitia & delle passe e il uino della decotione dela sua poluere & de fichi sechi uale cõtra la fredda tossa & asima freda imperoche dela nepitella predetta si fa il diacalamento ilquale a q̃llo medesimo uale. Anco la sua poluere data in uouo dabere o in farina dorzo uale a quel medesimo. Cõtra il dolore dello stomaco per frigiditade usi lonfermo la sua poluere cotta nel uino o ne cibi. Contra la fredda reuma si dee uegnire la pte di dentro del capo del mele nelquale sara facta decotiõe della sua poluere datta in uino daber o in faria dorzo uale a quello medesimo. Et poi si faccia facielatione dela decta poluere scaldata in pentola roza o della decta herba imperoche molto uale. Contra il discindimento delluola si facia gargarismo dacieto nelq̃le sia cotta la sua poluere & la poluere delle rose; cõtra tenasmon p flegma uitrea: o p altro homore freddo lereni fungão di mele & dela decotiõe dela sua poluere & dela colofonia & desemi del nasturcio calda sopral culo cõ bambagia & in cotal mainera anchora si libera la matrice. O si facia fomento de lacqua della sua decotione a discchare superfluitade della matricie & uarra molto.

¶ Della cientaurea. cap. xxxi.

LA cientaurea cioe fiele di terra e calda & secha nel terzo grado: & e herba amarissima: & ẽne di due maniere cioe Cientaurea maggiore & minore. Ma la maggiore ha ma

giore efficacia & principalmente si consa ad uso di medicina quãto al le foglie & a fiori. Onde quando si dee cogliere allhora che comicia a fiorire & si dee allombra sechare & si pote in molta efficacia serbare & ha uirtu diureticha & atractiua & consumptiua. Il uino della sua deco tione uale a lopilatione del fegato della milza & delle reni & della ue- sicha & alla stranguria & dissuria; Onde dice Gallieno che la cientau- rea e dele piu nobili & migliore me dicine a lopilatione del fegato & fa grande utilitade alla dureza della milza impiastrata & beuuta. Cõtra iuermi dellorechie ui si metta il suo sugo col sugo de porri mischiato. Cõtra ilombrichi si dia il suo sugo col mele. A chierifichar il uedere si mescoli il sugo dela radice della ciẽ taurea maggiore cõ acqua rosata se ungano gliocchi.

¶Del capello uenero. cap. xxxii.

IL capel uenero e freddo & secco temperatamente & ha uirtu diureticha per la sottile substantia e fre- sco di molta efficacia & si puote po co serbare peroche sotile herba. Cõ tra al riscaldamẽto del fegato si dia lacqua della sua decotione. Ancho della detta acqua & del zuchero si facia sciroppo & sel riscaldamento predecto sia con uitio di milza uisi agiunga alchuna cosa calda & diu- reticha. Ancho le plagielle intinte nel sugo suo o la sua herba pesta ui si ponga suso. Et Auicenna dice che poco declina a caldeza & p cotale cagione e sotigliatiua resolutiua & apritiua & i esso e stiticitade & quã do si mescola nel cibo dela carne đ galli & delle cuturnici li fa forti a combattere & auccidere. & la sua cienere con acieto & con olio e uti- le alla alopitia & cõ lolio della mor tella & con uino & con rãno fa cre- sciere icapegli & non gli lascia ca- dere. Et la sua cienere con rãno e utile ale forforẽ del capo & cõsuma & diradica & rimoue da esso lhumi de piaghe: & e utile al polmone in- cio che molto il purga & prouoca lorina & rompe la pietra & fa ueni re imestrui & mena fori la seconda & purga la femina del feto.

¶Del cierfoglio. cap. xxxiii.

IL cierfoglio si semina da gosto & e buono per tut- to il uerno & doppo il uerno

¶Della ciecuta. cap. xxxiiii.

LA ciecuta e calda & sec- cha nel quarto grado & ha uirtu atractiua & cõ- sumptiua & dissolutiua ma non susa nelle medicine dentro peroche uenenosa & nella substan- tia & nelle sue qualitadi imperoche dissolue tanto che li spiriti infrali- scono & uegniono meno per loqua le infralimẽto si mortificano le mẽ- bra & ha uirtu optima quanto alle radici & poi secõdo le foglie & ul-

timamente secondo isemi. Onde il suo seme alcuna uolta si mete nelle medicine. Contraluitio della milza si dee in questo modo usare cioe chē tutta lherba dimori i acieto cō una libra darmoniacho per dieci giorni & poi si mettano a bollire le decte cose insino a tanto che lo armoniacho sia bene risoluto & structo & poi si coli cō panno. Et questa colatura da capo si facia bolire & agiūtoui ciera & olio & sene faccia unguento di cicuta ilquale e optimo al uitio della milza & contro le dure aposteme & contra lartetica & contro allepilensie sissene fara untiōe. Cōtro lartetichā & podagra si cocha la sua radice in pasta & poi fesse per mezo si pongano sopra lartetìcha e sicurissimo rimedio. cōtra al male del fiācho & cōtra alla strāguria & dissuria si debono ipiastrare della sua decotione in uino forte & olio i loghi doue la doglia: a mōdificare la matrice & purgař de freddi homori & uiscosi & a prouocare imestrui si facia fomento della sua decotione i uino & acqua salsa. Cōtra le scrofole seche si deono usare prima lherbe diuretiche poi si facia impiastri di due parti di cicbuta & terza di scabbiosa.

Della scatapuza. cap. xxxv.

LA scatapuza e calda nel terzo grado: & humida nel secondo. Ma gerardo dice nel suo scrito chela e calda & secchа nel terzo grado & e seme duna certa herba che p simile nome sapella ilqual seme leuatone la cortecia di fori si serba tutto lanno. Et si dee sciogliere quella chē uerde & non forato dentro & che non eliuida: ma biancha. la scatapuza ha uirtu di purgare principalmēte la flegma apresso la collera. & la malicōia. Et ha āchora uirtu purgātiua per le parti disopra per lauētusita & leuita cha in se. Onde alcuna uolta si da aisani a cōseruatiōe della sanitade Alcūa uolta aglinfermi arimouere linfirmitade. Contra la cottidiana di flegma salsa & cōtra la rogna si pesti lascatapuza in molta quātita & poi inuolta nele foglie de cauoli si metta sotto la cienere & uisilassi assai acioche si cocha bene & poi quādo cauata si priema & olio che nescie si serbi ilquale si po per spatio duno anno cōserbare & quādo sara bisogno si dia allonfermo ne cibi o i alchuno altro modo & in questo modo si po fare ingāno a molti: o sene facia chiarea pestandola bene & cociendola cō mele & poi mischiādola col uino. Et nota che in. xx. libre di uīo debe eēre una libra di scatapuza & quello medesimo nellōcie & negli altri pesi minori. Anche si po mettere lascatapuza ben pesta in brodo di carne o di pescie o daltri cibi & mangiata molto uale aisani & alinfermi. Et gerardo dice che la scatapuza e molto laxatiua & purga disopra & soto fatico

samente & con angoscia. Onde si dee prendere guardia che nõ si dia se non a color che ageuolmẽte uomitano & se la materia non e dige ste. Et nõ si debono dar a color chã no stomaco debole & le budella: peroche subuerton & non si dia se nõ distemperata acioche non dimori nello stomaco. Et non si dee sopres sa dormire ne riposare se non come nellaltre medicine da uomito el suo uso e acioche di quelle medicine si faciano acute con dieci o undeci granella digusciate & peste & cosi si mescoli nella medecina. Anco dice che p se medesima si po dare pesta & stemperata cõ acqua calda:o con uino & dice che purga prĩ cipalmente la flegma & li homori uiscosi & maximamente dello stomacho & delle budella unde fan p de ai colerici & a quegli channo il male del fiancho & agli artetici & alla febre continua per flegma uitrea o naturale. Et diascoride dice che sene danno da cinque infino a noue granella & quando lo stomaco sara forte si diano itere & se fusse debole si diano peste. Ancho dice chẽ se le foglie della scatapuza si cuocono con polli o con herbe & altri cibi purgano la flegma & la colera.

¶ Del cretão. capitulo .xxxvi.

IL cretão cio sono iuichi marini e caldo & seco nel terzo grado & e herba laquale si troua nelle parte marine & ha uirtu molto diuretica per la sottilita della sua substantia. Contra la stranguria & contra al uitio della pietra & contra il mal del fiancho si prenda della decta herba & in grã quantitade & si bolla in acqua salmastra & in uino & olio & in quella acqua sega & stia linfermo infino al bellico & se non sene pote hauere tanta quantitade ĩpiastrerane solomẽte li loghi oue e la doglia & anco herba mangiata o il uino doue sara cotta beuuto prouochera lorina.

¶ Della cielidonia. cap. xxxvii.

LA cielidonia cioe cienerognola e calda & seccha nel quarto grado laqual e di due facte cioe indica & naturale. Quella dindia e di magiore efficacia & opatione & ha la sua radice citrina. Quella che si troua nelle nostre contrade e di minore efficacia tutta uolta luna per laltra si prende & quando si troua nelle riciete uisidee mettere la radice & non lherba & ha uirtu dissolutiua consumptiua & atractiua. Contro al dolore de denti per cagione di freddo si prenda la sua radice & si pesti alquanto & si metta infra li dẽti & disopra ponga laglio. A purgar il capo & alluuola ripiena dhumido freddo uisi ponga la sua radice cotta in uino & lonfermo riceua il fumo del detto uino per la boccha & poi gargarici il uino laqual cosa asciughera luuola & purghera il corpo. Et Plinio dice che per

lo sugo della cielidonia gliocchi de la rondine cauati ouero damnificati al primo si riducono.

¶Del coriandolo. cap. xxxviii.

IL coriandolo e herba assai comune laquale e calda & secha nel secondo grado il chui seme si dee mettere nelle riciette ilquale si serba per due anni & per lo suo odore ha uirtu confortatiua: onde a confortare la digestione & alla doglia dello stomacho per uentusitade si dia il suo seme ne cibi. Et il uino doue sara cotto a bere. Ancho la poluere del suo seme dittata sopra la carne la fa saporosa. & Isidero dicie chel suo seme dato in uino dolcie incita gli homori a luxuria. Ma si dee guardare che non senedia tropo pero che farebbe lhuomo furioso & pazo. & la sua herba col seme e uenenosa a cani & gliuccide se alquante fiate ne mangiano.

¶Della consolida. cap. xxxviiii.

LA consolida maggiore cioe rigaligo e di fredda e secha complexione & la sua radicie propriamente e mele laquale ha uirtu di constrigner la grossa subftantia: & serbasi cinque anni & la sua poluere data ne cibi uale cōtro: al fluxo del sangue de mestrui & contro al fluxo del uentre & posta disotto uale contra al fluxo de mestrui similmēte le fomentationi della sua herba facte.

¶Del cocomero. cap. xl.

IL cocomero saluatico e herba nota del cui sugo si fa elaterio i questo modo cioe che ne di caniculari il fructo della sua herba si coglie allhora che quasi maturo & si pesta & sene caua il sugo & si pone al sole & si secha. Et cierti lo cuocono isino che tutto dissacto & quello cotale e mēo laxatiuo mena piu dolciemente & altri bollono il sugo suo col mele quasi infino alcon sumamēto de sugo & danolo a modo di lattouario ilquale assai solue per le parti di sotto. Puossi per due anni serbare & ha uirtu di purgare principalmente la flegma & gli homori uiscosi & humidi & poi la collera nera ouero melinconica onde uale contra la parlasia apoplexia & epilensia & contra la colica & contra al male del fiācho & cōtra la febra quottidiana per flegma uitrea o naturale & e utile alli sciatichi arterici & podagrici: imperoche trae a se dalle parti dallungi spetialmente & purga ancho. E medicina utile a tutte le cose o uero infirmita da per flegma & non pero si da solo & purga il uentre per boca & si dee mescolandolo con altre confectioni & si facia acuta la medicina duna oncia & comprendera le laterio. Nō dee dormire sopsso ma si muoua incōtanēte che lhaura pso si cōe quegli che pnde le lebero che suole iduciere suffocatiōe. Et nel in

fermitadi del fiancho anzi che sidia si dee allonfermo fare alchuno cristeo mollitiuo & poi gli sene faccia unaltra dicocitura di malua & dolio & di mele con oncie cinque de letterio & sara optimo cōtra linfirmita del fianco & contra lartetica & ragra & podagra. Ancho la decta herba se si puote hauere si pesti alquanto & bollita in uino & in olio & posta nelloco oue e la dolia uale alla stranguria & ala podagra & al dolore del fiācho. Aprouocare imestrui si confecti la poluere dello latterio & con olio muciellino & con olio comune & uisipōga lambagia dentro intinta amaturare le fredde aposteme si prendano oncie cinque de latterio & farina dorzo & cōfettisi insieme cō tuorlo duouo & uisi ponga suso. Anchora dello elletterio & della trementina si fa optimo impiastro da rompere le posteme Auermi dellorecchi si dee conficiere lo latterio in quantita di cinque grani cō poco acieto & tiepido uisi metta dētro. Ad ogni dolore di stomaco per caggione fredda ui si dee ungere dello eletterio con acieto cō fecto: alle lentigini della facia & ad ogniagltra supfluita rimouere pren di cierusa cioe biacha & canfora & eletterio in quantita delle predette due cose & confetta con acieto in modo dunguento & pesta in mortaio in uasello di uetro & ui dimori per quindici di: & poi nel predetto mortaio col pestelo medesimo simeni giungniendoui acieto se fusse[illegible] do & sene unga la facia peroche rimoue il panno & le lentigini marauigliosamente.

¶ Del ditamo. capitulo xli.

IL ditamo che p altro nome si chiama frassiella peroche ha le sue fronde a modo di frassino e caldo & secco nel qrto grado & e radice duna herba che dittamo simigliantemente sapella laquale in logo caldo petroso & secco spetialmente si troua & ha uirtu dissolutiua & consumptiua & a traye a se il ueleno cōtra al morso de gli animali uelenosi uisi pōga suso lherba o la radice de la predetta herba pesta: Anchora il suo sugo sidia col uío: & la sua poluere sintrida col sugo della menta & uisi ponga suso: & anco sidia abere: anco dice isidero chelli e di tanta uirtu che suelle il ferro: & mandalo fuori della carne: onde le bestie saettate gitāo le saete māgiādo quelle.

¶ Dellendiuia. capitulo xlii.

LEndiuia che per altro nome si chiama latuca saluaticha e fredda & secha nel secondo grado & il suo seme & foglie si consa ad uso di medicina & anchora le foglie si confanno ad uso di cibo. Ma la sua radice non ha uirtu alchuna & le sue foglie uerde son di grande efficacia & operatione & seche niente adoperano & ha uirtu di cōfortare

onde uale contra loppilatione del fegato & della milza per cagiõe di colera & uale contra la semplicie & dopia terzana & cõtra licterizia & riscaldamento del fegato:& contra le calde apposteme mãgiandole les- se o crude ancho lo sciroppo facto dela sua decotione & del zuchero uale a quel medesimo:ancho il suo sugo ouero siropo dato con reubarbaro ilquarto ouero il sesto giorno dopo la digestione dela materia uale:anco contral calore del fegato & contro ale calde aposteme uale la deta herba & postaui suso a ql medesimo uale il sugo impiastrato.Et se non poi hauere le foglie coci in aqua il seme delherba pesto & pon lo in suo loco. Et alberto dice che laqua de lendiuia colla cierusa cioe biaca e mirabile adinfredare qualche cosa che si dee infredare.

¶Della ella. capitulo .xliii.

Ella non si semina pero che non producie seme. Ma la sua corona si pianta o la magiore parte del mese de octobre in terra grassa & profunda cauata & ben riuolta & trita.Lella e calda nel terzo grado & humida nel primo & ene di due maniere cioe dorto & di campo. Quella del campo e di magiore efficacia quanto alle radici & la sua radice si coglie nel principio della state & secasi al sole acioche nõ si corrompa per humore. Et si dee la sua radice mettere nelle medicine.Possi serbar per due anni & per tre & ha uirtu leuisicatiua & mondificatiua: onde uale contra inerui per frigidita indignati:contral dolore de mẽbri spirituali per freda cagiõe & cõtra uentusita contra freda tossa dasi il uino della sua decotione. La sua poluere colla poluer del cienão delicatis. Solue la uentusita de mẽbri spirituali. La sua herba decota in uio & olio dissolue il dolore del fianco & la stranguria: cõtra lasma freda si dia la farina dorzo nelquale la sua poluere sia cotta & ha uirtu rubificatiua & ultima astersiõe.

¶Della fegatella. capitulo .xliiii.

LA fegatella e fredda & secha nel primo grado & e herba cħ crescie ne luoghi acquosi & spetialmẽte in luoghi petrosi laquale ha molte foglie che si stringono alla terra & alle pietre & la sua uirtu e diureticha p la sottile substantia & e refrigieratiua: onde lacqua della sua decotione uale contra loppilatione del fegato & della milza per calda cagione & contro altri scaldamenti del fegato & lo sciroppo facto dl lacqua della sua decotione giugniẽdoui reubarbaro nella fine della decotione sara optimo contra lagialleza.

¶Della ruchetta. capitulo. .xlv.

LEruca e calda & secchà nel quarto grado & la dimestica e di magiore efficacia che la saluaticha.

Et isoi semi si consanno spetialmẽte aduso di medicina appresso le foglie. Lacui uirtude e consumptiua & prouocatiua del coito: & cotta cola carne uale ad incitare ilcoito & la dissinteria & lastranguria & la parlasia. Ancora sessi cociera in uio & simpiastrera allereni prouochera alluxuria & posta sopralpetignone prouoca lorina: Et il suo seme maximamente della saluaticha fa erectare lauerga.

Del lebbio. capitulo. .xlvi.

Llebbio e caldo & secho nel terzo grado & lecortecie delle sue radice & tuoroni spetialmente sono medicinali. Lecortecie delle sue radici si colgono la primauera & si sechano al sole & si serbano per tuto lãno & ha uirtu de dissoluere & di cõsumare & di purgar laflegma & li homori uiscosi. Et si dia il suo sugo ilqualepurga atrahẽdo disoto & di sopra angosciosamente onde non si dee dar se non quando la materia e digiesta & quando ilcorpo e disposto afluxo si come nellaltre uomiche medicine. Et uale alla febre continua & alla longa terzana per collera citria o uitellina. Anche uale alloppilatione del fegato & alliteritie & alla collica & al mal de fiãcho & mẽa fuori lacq̃ eleucoflaticorũ educit. Et il suo e chẽ si dia il suo sugo per se o nella sua decotione si distemperi altra medicina o si giunga con isciroppi & oximele laxatiui o si coca cõ mele, isino alla consumptione del sugo. Cõtra senfiamento della stremita & contra lartetica si facia bagnio dacqua salsa doue le sue radice & tuorioni & tutta lherba siano cotte.

Del finochio. capitulo. .xlvii.

Lfinochio si semina del mese di dicembre digiẽnaio & di febraio & dogni tempo si traspone & e caldo & secho nel secondo grado & ha uirtu diureticha & di sotigliare la grossa uentusitade. Et mangiato dopol cibo uale a tutti acietosi iquali si fanno per indigiestione & questo fa per la sotile substantia & per le sue qualita. El sue seme: lefoglie & le radice si consanno. ad uso di medicina. Il seme sicoglie nel prĩcipio dellautunno & serbasi per tre anni. Lecortecie delle radici si colgono nel principio della primauera & si serbano per mezo lanno. Cõtra loppilatione del fegato & della milza & contra la stranguria & dissuria & contraluitio della petra per fredo homore si da lacqua della sua decotione. Ancho il finochio cotto & mangiato contra le predette cose uale. Ancho questa medesima acqua o uino solue ildolore dello stomacho per freddeza o per uentusita & conforta ladigestione: quel medesimo fa la poluere del suo seme: Contra al panno degliocchi & pizicori si ponga il sugo delle sue radici in uasello eneo per .xv. di also.

& a modo di collera si mette negliocchi. Cōtra il pizicore deglіocchi experimēto certano: e cioe aloe sugo di finochio & si ponga in uaso eneo p.xv. di al sole & poi si metta negliocchi a modo di collirio.

Della fliamula. cap. xlviii.

LA fliamula e calda & secca nel quarto grado & chiamasi flamula perche ha uirtu incensiua & e simigliante alla uitalba nelle foglie & ne fiori ma li fiori sono azurini Quādo e uerde e di molta efficacie & secha uale niente o poco. A fare caterio sanza foco pestisi laflamula & pongasi sopra luogo chesi uuole icidere & uisi lasci un giorno & trouerasi labucia arostita & arsa: & poi si curi a modo di cerusico Arompere la postema quādo fusse cōuertita in marcia & il capo e duro si dee la detta herba con olio pestare & porre disopra & lolio si pone a rilaxione acioche la flammula non disechi troppo.

Del fūmosterno. cap. .xlviiii.

IL fummosterno e herba assai conosciuta laqual e calda nel prio grado & secha nel secondo & e di grande eficacia uerde & seca principalmēte purga la malincōia & appresso laflegma salsa & la collera adusta & e diureticha. Contra la rogna si prendano oncie due del suo sugo agiūtoui zuchero sene facia sciroppo & si dia con lacqua calda o uisi giunga il seme del finochio: anco si facia questo unguento nel olio dele noci & uisi ponga poluere di fuligine sottile & si confecti con acieto ilquale ui giugnierai & col sugo dl fummosterno in maggiore quantita che dellaltre cose & se nunga lōfermo nel bagnio & e optimo. Et habbi a mente chel suo sugo si dara tre uolte lasetimana come e deto optimamente purghera gli homori che la rognia producono. Anco la detta herba cotta in uino & posta nelluogo de la podagra uale molto.

De funghi. capitulo .l.

DE funghi cierti sono boni & cierti mortali. Iboni sono picoli & ritondi iquali aparíscono nel pricipio della primauera & uengono meno del mese di maggio & cosi facti funghi mai non nociono altrui ne feciero nocimento subitamente. Ma tutta uolta e dasapere che tuti gienerāo nutrimēto maluagio. Ma imortali sono quelli liquali nascono appresso ferro ruginoso: & ancora sono altri funghi mortali aduegnia che incontinente non occidano. Et questi sono quelli che nascono appresso le cose putride o allato allabitatiōe dalcūo uelenoso aīale: o allato a cierti arbori chāo diloro ꝓprietate corruptōe a fūghi si cōe luliuo. El segnio de funghi mortali e questo che nela parte disopra la sua bucia e humida uiscosa corrota

& che tosto si si muta & si corrumpe itra le mane di coloro che li colgono. Et nelle nostre habitatione si trouano funghi iquali sono lati & spessi & che hanno alcuno rossore nela parte disopra & in quello rossore ha molte ampolle leuate delle quale sono alcune rotte & alcūe nō & quello e mortale che tosto ucide & chiamasi il fūgo dele mosche imperoche poluerizato i latte ucide le mosche.

¶ Del fieno greco. capitulo .li.

IL fieno greco e caldo & seco & ha substanza uiscosa: unde ha uirtu di maturaṙ & dilaxaṙ. Amaturare le posteme si dee la sua faría conferire ouero conficiere contorlo duouo & porlaui suso peroche matura & sottiglia. Amaturare & a rompere si mescoli con trementina & uisi ponga suso Anco lherba del predetto seme cotta i olio sopra posta e utile a maturare. Alla postema delli spirituali membri si prenda la farina del fieno greco messa in uno sacheto & cotta i aqua cō maluauischio si ponga disopra ala postema dello stomacho & dele budella faciasi dela faría del fiēo greco & dellacqua predetta poltiglie & ui si soprapongano.

¶ De gambugi. capitulo .lii.

IGambugi si sono di natura dicauoli & hāno forma de cauoli infino che siuenano a chiudere. Ma poi che sono chiuse le loro foglie diuentano quasi bianche si come le toniche ouero spichi di cipolle & crespe & desiderano aere freddo imperoche in caldo & temperato non si chiudono: ma rimangono aperti si cōe icauoli & cosi desiderāo la terra che desiderāo icauoli & fannosene cōposte come delle rape & anco si seminano come icauoli.

¶ Dela gramignia capitulo .liii.

LA gramignia ha uirtude stiticha & ha uirtu di saldare le ferite & disoluere il uentre & ha saldare le piaghe dele reni & della uescicha & amitigare il dolore de la milza e il suo sugo dato abere ha proprieta de duccidere ilombrici. Questa herba conoscono icani iquali quando purgare si uogliono la māgiano secondo che scriue plinio.

¶ Della giētiana. capitulo .liiii.

LA gientiana e radice duna herba che similiantemente cosi e appellata la cui radice so amēte e medicinale. Cogliesi nel fine de la primauera & porche e secha si serba per tre anni. nascie il piu ne monti & loghi ombrosi & e hūida & calda & secha nel terzo grado & ha uirtu disoluere di consumare & daprire: onde uale & e diureticha & se la sua poluere si da in uino & con aqua dorzo uale contra lasma anticha. Et il sugo della sua radice mā da uia lamorsea & sana le piaghe

& lulcierationi cierusine:& anco beuuta fa gran prode a chi fusse caduto dalto & fusse calterito & laciero & e ultimo rimedio cõtro al morso dello scarpione et contro alle ferite auenenate & al morso del cãe rabbioso se sene beuono due oncie.

¶ Della gariofilata. cap. lv.

LA griofilata cioe garofanata e simigliante alle nouelle foglie del pruno o da fiaponi & la sua radice e odorifera et ãco le foglie. Et e calda et secha nel terzo grado et la frescha e di maggiore efficacia et serbasi p uno anno et ha uirtu cõsumptiua apritiua et dissolutiua et chiamasi gariofilata perochel suo odore e simile a qgli de garofani o il suo sapore et la sua opatiõe. Contra la cardiaca uale molto se cotta i acqua maria et olio si pone dala pte dinãzi et di dietro. Anco a cõfortare la digestione e cõtro la doglia dello stomaco et delle budella p cagione di freddo o di uẽtusita si dia il uino della sua decotione.

¶ Del ruuistico. capitulo. lvi.

LVmulo cioe ruuistico o uero leuertico loqle fa fiori iqli p la loro secheza si cõseruano lõghissimamente illoro uirtute si che commune opiniõe e giamai nõ si corrũpono. Et illoro odore e acuto et forte et sono caldi et sechi et dissolutiui dele uiscositadi et incisiui et cõserua da corruptiõe illicori nequali si mescola.

¶ Del iusquiamo. cap. lvii.

EL iusquião e freddo nel terzo grado & e seme duna herba che si chiama cassilagie ouero dẽte cauallio & qsto seme e di tre fatte ipo chẽ alcũo e biãcho alcũo rosso:& alcũo nero: il biãcho el rosso si cõsão ad uso di medicia:ma il nero e mortifero. Et habbiamẽte chẽ sel iusqamo si dee riceuere dẽtro p bocha si de dare il seme & se di fuori si riceue si dia lherba. Ma il seme e di magiore operatione & ha uirtu di fare dormire & cõstrigniere & di mortificare. A prouocare il sonno & ifermita acuta si facia fomẽto del acq doue sara cotta la sua herba intorno alla fronte & itorno alle tempie & intorno apiedi & anco sene laui. Et poi si facia qsto ipiastro. Prendasi la poluere del suo seme bẽ sottile cõ lalbume dellouo & cõ latte di femina che nudrischa fanciulla & cõ un poco dacieto & si põga alla frõte & alle tẽpie. Anco a cõstrigniere le lachrie si facia qllo medesimo ipiastro. contra la dissinteria si facia della decta herba & uisi ponga peroche rimoue il dolore:cõtra il dolore de denti prendasi il suo seme & si ponga sopra icarboni & lonfermo ricieua il fummo per bocha & la tẽga sopra lacqua & apparira sopra lacqua una cosa a modo di uermini che si mouano:il suo seme posto anchora sopra il dente per ca

gione calda si moue il dolore & ser basi per dieci anni.

Dellysopo. capitulo. lviii.

Ysopo e caldo & seco nel terzo grado:& in secondo le foglie e fiori ma nõ le sue radici:ha uirtu diuretica & cõsumptiua & atractiua & il uino della sua decotione & de fichi sechi uale cõtra la fredda tossa: anco il uino della sua decotione & del seme del finochio rimoue il dolore dello stomacho & delle budella. Et il fométo facto dellacqua della sua decotione mondifica & netta la matricie dalle superfluitade & qllo medesimo adopera il suppositorio facto della sua poluere & dellolio musciellino. Anco la sua poluere o lherba scaldata nel testo & posta al capo o p se o in sacIello uale contra freddo catarro & al cadimento delluuola. Al mal de luuola prendasi la detta herba & si coca in acieto & si gargarizi: anco la detta herba cotta nel uino & impiastrata rimoue la doglia che per uentusita aduiene.

Delliaro. capitulo. lviiii.

Iaro cioe giches e caldo & secco nel secondo grado & trouasi nelluoghi sechi & hũidi montosi & piani & nel uerno & nella state ha grande efficacia secõdo le foglie & magiore secõdo le radici & maxiamente secõdo certe turbosita che si colgono fendõsi & seccãsi. Et ha uirtu di disoluere damorbidare & di sottigliare. contra lenfiaméto degli orechi si facia impiastro della decta herba isieme colle turbositade pdecte nel uino & nellolio cotta & uisi giunga comio & si põga sopra gliorechi: cõtra le frede aposteme si prẽda la decta herba tuta colla sua turbositade & si pesti colla sungnia uieta. Cõtra le nouelle scruofole si prẽda la decta herba & si pesti cõ isqlla & cõ sungnia uechia dorso si põga sopra essa & se sarano fresche neguarra lõfermo. A fare bella & netta la facia & assottigliare la buccia si facia poluere sottile delle sue turbositadi seche & cõfette con acqua rosata & si põga al sole infino che lacqua sia tutta desicata & se nũga la facia & cosi si facia tre o quatro uolte o piu & di qlla poluere solamẽte cõ lacq̃ rosata sunga la facia & purga piu & fa piu bella la facia che la biacha. Anco la sua poluere solaméte rode la carne superflua.

Del calcatreppo. cap. lx.

A calcatreppa e una herba molto spiosa dele cui radici si fa lazéze uerata in questa maniera che in due libre di mele & libra una di calcatreppa mõda o di pastinaca si meta oncia una e meza o due di giengiouo o pepe solaméte lamitade in qsto modo lauinsi bẽ primieramẽte la calcatreppa et si gietti illegnio che ue dẽtro poi optimamẽte si coca ouero che si coca in prima & poi

si gitti il legnio. Appresso si tagli mi-
nutamente & posto il mele al focho
& optimamente schiumato si metta
in esso la detta calcatreppa & il gien
giouo ouero pepe & bollano isino
a tanto che diuenti spesso couenie-
uolmente. Et se nella fine della sua
decotione si giugnera poluere di se
me di rucha e pinochi sara optima
al coito & ad erectare il membro.

¶Del ghiagiuolo. cap. lxi.

IRis ireos ouero giagiuo-
lo e una medesima herba
le cui foglie sono simigli
anti a spada cō fiori por-
porini ouero biāchi ipo che qllo chꝫ
sapella iris ha fiori porporini. Quel
lo che sapella ireos glia biāchi & so
no dūa medesima uirtu. Et solamē-
te nelle medicie usiamo la sua radi
ce di dare. Cogliesi nel fine della pri
mauera & si secca & serbasi per due
anni: & e calda & secca nel secondo
grado & ha uirtu diureticha. onde
dissolue & apre. Contra al uitio del
li membri spirituali. Contra loppi-
latione della milza & del fegato &
delle reni & della uesicha & contra al
dolore per uentusitade e utile il ui-
no della sua decotione. Et anco la
sua poluere ha uirtu di rodere sua-
uemente la carne superflua: al pan-
no de gliochi rimouere si facia col
uino della sua poluere & dellacqua
rosata.

¶Della Regolitia. cap. lxii.

LA regolitia e radice che
desidera terra ben soluta
& specialmente sabbio-
ne acioche uientro agie-
uolmente metta molte & longhe
radici: laquale si pianta & ageuol-
mente sappiglia & intorno a se pul
lula molto & forse sel suo gābo te-
nero si pieghera ala terra & si cuopra
si couertira in radice a modo della
gramignia & della menta & della
robbia laquale radice e calda & hu
mida temperatamente & si dee scio
gliere & prēdere quella che non sia
tropo grossa ne tropo sottile & che
sia gialla dentro & che nō facia pol
uere & la nera e la biācha si dee git
tare uia. il suo sugo e duna medesi-
ma operatiōe cō essa & anchora di
piu. Et fassi i qsto mō cioe chꝫ si dee
pndere qñ e uerde et si debe pestare
& bollire i acq & si coca quasi insi-
no che sia cōsūpta poi si prieme. Et
la sua decotiōe facta i acq uale cō-
tra tutti iuitii del petto & cōtra la-
pleriplemōia & plaurisi: anco il uio
doue sara cotta uale cōtra tossa ql
medesimo uale il lactouario cōfecto
della regolitia pigliādo il suo sugo
& factōe lactouario cō mele: anco
la regolitia masticata & tenuta sot-
to la lingua mitiga la sete & asprez-
za della lingua & della gola.

¶Del giglio. capitulo. lxiii.

IL giglio si pianta del me
se doctobre & di nouem
bre in terra grassa et be-
ne lauorata & prendonsi

gli spichi suoi ouero bulbi cioe ci-
polle uerdi o sechi al modo che si
fa deliagli et si pongono lungho di
lungi luo dallaltro una spāna o un
piede. Anco dice Aristotile che sel
gābo del giglio inanzi che sia aper
to il suo seme ouero fiore si pieghe
ra i terra in tal maniera che la sua
cipolla nō si dibarbi et si copra col-
la terra ifra pochi giorni mette in
ciaschuno nodo del gambo una ci
polla a modo del suo bulbo: Il gi-
glio e caldo et humido et sono di
dua maniere dimestichi et saluati-
chi. Ma de saluatichi alcuni fano li
fiori purpurini iquali gigli sono di
magiore efficacia. Altri sono che so
nō gialli. Ma idimestichi se sarāno
pesti con sungia uechia et con olio
cotti maturāo il freddo apostema.
Cōtra la dureza della milza prēda-
si la sua radicie in grā quātitade col
la brācha orsina et colla radice del
uischio. Et si metta in uino p dece
giorni et poi si coli et giūtoui ciera
et olio sene facia unguēto. A colo-
rare la facia prēdi le turbositadi del
le radici del giglio saluatico et sec-
cale et poi le poluerиza et distēpera
cō acqua rosata et falle sechare: la-
q̄lcosa facta tre o quatro uolte so-
lamente quella poluere et anchora
confecta con acqua rosata: freghe-
rai sopra la facia. Anco lauandose-
ne mundifichera la facia et rimoue
ra le crespe. Anco dice Diascoride
ch̄ le sue foglie cotte et peste sopra
iluoghi arsi uagliāo molto: Et quel
lo medesimo fa la sua radicie se pe-
sta con olio uisi pone impero che
la sua uirtude e mitigatiua. Anco
mena fori la purgatione de mestrui
perche e apritiua. E cōstringie len-
fiamento. Et impero uale cōtra ali
apostemi per uentusita se la sua ra-
dicie pesta con olio spesse uolte ui-
sipone: ma Plinio dice che le sue ci
polle col uino sanano le trafitte de
serpenti et la malitia et il ueleno de
funghi et se si cocierano in uio mis
chiandoui olio soluono ichioui et
nodi depiedi et fano rendere ipeli
nelloghi abruciati ouero arsi. Anco
si cociera i uino et uisi agiunga me-
le soccorrerano alle uene tagliati:
le sue foglie cotte in uino sanano
le ferite. De suoi fiori si fa olio et ac
qua si come delle rose.

¶ De lingua auis. cap. lxiiii.

Lingua auis cioe coregiuo
la e calda et humida nel
primo grado et ha le sue
foglie picole et acute si-
miglianti alla lingua delluciello: la
quale quando e uerde e di molta ef
ficacia. Ma seccha niente uale et ha
uirtu dincitare a luxuria et se si co-
ciera la decta herba con carne et
olio o cō grasso incitera a luxuria.
Et anco uale se si cocie et uisi giun-
gie zuchero a quegli che sono con-
sumpti. Contra la secheza del pe-
cto sidia lacq̄ doue sara cotta uarra
meglio se uisi giugnera draganti.

¶ Della romicie. capitulo. lxv.

IL lapatio ouero la romicie e calda & secca nel terzo grado o nel secondo. Secondo Auicenna & enne di tre maniere:cioe di quello che ha le foglie acute & questa e piu efficacie. Et di quello che a le foglie larghe ilquale e dimestico & q̃sto e piu cōuēieuole ad usare. Anco e di quello che ha le sue foglie tonde & la sua uirtude e dissolutiua et laxatiua apritiua et sottigliatiua. Cōtra la rognia prēdasi il sugo dellapatio acieto et olio musciellino et pecie liq̃da et bollāo isieme: Et poi si colli et alla collatura si giūga poluere di tartaro et di fuligine et sene facia unguēto ilq̃le assai e couenieuo le airogniosi. Auicenna dice che la sua radice cotta cō acieto uale alla rognia molle & alla ipetigine & la sua decotione cō lacq̃ calda uale al pizicore & simigliātemēte la detta herba e optīa p se medesima in bagnio. Cōtra linpetigine & serpigine si facia decotiōe del suo sugo & della poluere dellorpimēto. Amatura re liappostemi prēdasi illapatio ritōdo & si pesti & si cuoca i olio o cō sungnia. A rōpere gli apostemi prēdasi illapatio acuto & sapparechi nel sopradecto mō & uisi pōga. Cōtra la strāguria & dissuria prēdasi la decta herba & si cuoca i uio & olio & si pōga sopra al petignione & p. uoca lorina i molta q̃titade. Anco lacqua ouero il uio i che sara cotta solue lopilatione della milza & del fegato: Contra le scrofole di nouo facte prendasi illapatio acuto & si pesti insieme colla sungia & uisi pōga: cōtra illombrichi uale il suo sugo insieme col sugo della ruta & si metta nel naso in picola quantitade in caldo aere o in bagnio. Anco illapatio crudo o cotto māgiato uale a rognosi.

¶ Della latugha. cap. lxvi.

LA latugha si po semiare & traspiātare q̃si in tuto lanno i terra grassa & bē lauorata sol p se o cō altre herbe & q̃lla che sara seminata nelautūno utilmēte si piāta del mese di diciēbre intorno a laie dellherbe leq̃li i quel tēpo si seminão ipo che nō teme il freddo: ma sene fortifica e sara bona dopo il uerno con altre herbe isino a tāto che fara il seme: ma q̃lle che sono della natura delle picciole nō si trasplātano: ma q̃lle che sono delle grādi leq̃li sapelano latughe romane & channo il loro seme biācho si deono trasporre acioche cresciāo & diuētino dolci & molto saiutano collonnaffiare nel tēpo del secho. La latugha e freda & humida tēperatamēte: et altri dicono chella e calda et humida tēperatamēte et percio e migliore de tutte laltre onde igenera bono sangue et molto e copia et aboodanza di lacte et se non si laua con laequa e migliore. Tosto si smalticie et prouoca loria et amorta il mordicamēto dello stomacho che uiene p co

lera rossa. Et raffredda il bollimento del sangue & a coloro chē nō possono dormire inducie sonno laudabilmente & si sene fa īpiastro al dolore del capo chauēga p collera rossa o p sangue rimouera il dolore & diuēta piu cōuenieuole a mangiare cotta che cruda po chel suo lacte p lo calore del fuoco sciema per loquale era induttiua del somno. Ma aicolerici e conuenieuole cosi cotta come cruda: Et nel suo principio cioe quando e giouane e piu utile allo stomacho e piu conuenieuole adacresciere illacte alla femia & lo sperma dellhuomo. Ma quando indura & nō e copiosa dilacte sciema la sua humidita & diuenta amara onde diuiene apritiua ma genera sangue pessimo & pero diuenta nociua a coloro che lusano po che fa mal uedere & corrumpe la materia della sperma ma quando e tenera uale molto nele febri lessa o cruda: & cotta nellaciero agiuntoui gruogo solue loppilatiōe della milza & del fegato a prouocare il sōno prēdasi del suo seme & si confecti con lacte di femina che nutrica fanciulla femina & con lalbume duouo & sene faccia impiastro sopra le tempie. Ancho la poluere del suo seme cō lacte prouoca il somno: Et quello medesimo fa a coloro chā febre dato cō lacqua calda. Contra al caldo apostema si confecti con olio rosato & uisi ponga & consumalo & rompe. Anco lompiastro dele sue foglie facto souiene a quelli hāno etisipila. Anco il suo seme dato abere soccorre a coloro che spesso si corrumpono. Anco e una specie di latughe leqli hāno le foglie piu strette & piu aspere & mēo uerdi & qsta e amara & di magiore caldeza & secheza che la dimestica. Ancho dice Plinio che una spetie di latugha chē per se medesima nascie laqle sapella latugha caprina: laqle se si gitta ī mare si moiono ipesci che uisono prosimani. Anco e unaltra spetie di latugha che nascie neli cāpi le cui foglie peste colla polenta uagliono alle budella. Et questa cottale apellano igreci isop: Ancho ne unaltra spetie che cresce nelle silue laquale appellano stanton: le cui foglie peste colla polenta uagliono alle ferite: & stagniano il sangue & le ferite che si corrūpono sana & guariscie. Et e unaltra spetie di latughe laqle ha le foglie ritonde & corte laquale appellano moltiabia: ilcui sugo glisparuieri graffiando lherba cauano & intigniendoui gliocci discaciano loscuritade quando inuechiano. Il sugo dellaquale herba sana tutti iuitii degliocchi & maximamente quando si mescola conesso lacte di femina & medica imorsi delli serpenti & delli scorpioni sel suo sugo si beue con uino & soppresso le sue foglie peste simpiastrano & ogni enfiamento rimoue & constringe.

¶ Dellentisco. cap. lxvii.

L lentiſco e di calda & ſecha complexiõe & ha uirtu di conſtringere & di ſaldare. Contra al fluxo de meſtrui & contra la diſſinteria & uomito per debilita di uirtu contentiua. Se ſene faccia piccioli mazuoli cõ le ſue foglie & ſi cuocano in acieto forte & fatone impiaſtro ſi ponga ſopra il petignione & ſopra le reni & contra ancho ſi pote uſare in queſtaltra maniera contra le predecte coſe cioe che ſi prenda il tenerume, del lentiſcho ſi faccia bollire infino che ſia conſumato lacieto et cio facto ſi ponga a ſeccare et ſene faccia poluere laquale ſi dia necibi et beueragi. Contra lulcieratione della uergha ſi prenda la poluere facta delle ſue foglie ſecchate ſopra teſto caldo et uiſi poluerizi impero che ſalda le piaghe et conſuma la puza et non uiſi dee porre ſe non quando ui fuſſe la puza. Cõtra lulcierationi della bocha et della lingua et dele labra etiamdio in febre acuta ſi facia decotione delle ſue foglie in acieto laquale lonfermo ſpeſſo gargarezi.

Dellaureola. cap. lxviii.

LA laurea cioe loriuola e una herba molto laxatiua et e calda et ſecha nel quarto grado: Il cui fructo ouero ſeme e ritondo ſubruſo a quantita di pepe ilquale ſapella cocogrido ouero cocõidio: Ilqle e anco piu laxatiuo che laureola bẽ chella ſia laxatiua molto purga la flegma et glihũori uiſcoſi et principalmẽte dalle parti rimote et dalle giunture de mẽbri et apſſo purga la malinconia unde uale alliſciatici alli aretici et aipodagrici. Anco uale contro lapopleſia et cõtra la parlaſia et luſo ſuo et cõ altre medicine nelluſimello iuliani et inſimiglianti et daſſi anchora inapozimatibus: ma p ſe ſola nõ ſi da poche ha natura dulcierare le budella per la ſua troppa acuita: ma tuta uolta ſe la uoleſſino uſare p ſe ſi la douere mo cuociere et giugnerui gõma rabicha et maſticie acioche la ſua malicia ſi rintuzi et nõ e micha da dare ſe nõ a coloro ch ſono duri aſſoluere channo il uentre et le budella carnoſe et il ſuo ſeme e di quella medeſima uirtude.

Della lapolla. cap. lxix.

LA lappa cioe la lappola e una herba che nella ſua ſommitade ha cierti capitelli iquali molto ſappicchano alle ueſtimẽta et ſonne di molte mainere et tutte ſono medicinale et plinio dice ch ſono di tãta uirtude ch medicão le pũture degli ſcorpiõi et nõ trãfigono gli hoĩ ch del ſuo ſugo fuſſẽ bagniati et unti et anco la decotiõe delle ſue radici afferma idẽti ſe ſara tiepida i boca tẽuta: Et il ſuo ſeme cura molti uitii dello ſtomacho et fa pde a coloro che gittão il ſangue et ſouiene alla diſſinteria. Impoche la ſua ra

dice con uino ſtrignie & le foglie giuntoui ſale ſoluono.

Del uiſchio. cap. lxx.

IL leuiſtico e caldo & ſecco nel ſecondo grado il cui ſeme ſimilmẽte ſapella leuiſtico & nelle medicine ſi mette il ſeme ſolamẽte & nõ micha lherba ne la radice ilquale ha uirtu diureticha & daprire & di ſottigliare onde il uino chẽ ſara cot tu con eſſo uale contro loppilatiõe della milza & del fegato & anchora lacqua doue ſi cocciera uale contra ldolor dello ſtomaco & delle budella che aduiene per uentuſitade: ancho alle ꝑdecte uale la ſua poluere con quella del comino miſchiata & data.

De mellõi cioe poponi. ca. lxxi.

IMelloni che per alchũi ſi chiamano popõi deſiderano ſimigliãtemente terra & aere quale deſiderano iciedriuoli:o icocomeri. Ma meno graſſa & meno letamiata acioche piu ſaporoſi e ſodi diuẽgano & piu toſto ſi maturino & ſi debono piantare a qllo medeſimo modo & tẽpo & poi che ſono nati non ſi debono adaquare dequali alcuni ſono groſſi mãgianſi maturi cioe quando cominciano adiuentare odoriferi & gialli dequali igrecieſchi chãno iſemi molto piccoli ſono migliori di tutti le gienerationi de melloni ouero poponi. Et altri ſono che ſono ſottili & molto lunghi & quaſi tutti torti iquali ſi chiamano melangoli & qſti appellamo noi mellogniqli ſi mãgiano acierbi ſi come li ciedriuoli & ſono duno medeſimo ſapore:ma ſono meno freddi & piu digieſtibili & impercio ſi dice che ſono migliori che iciedriuoli:Imeloni cioe poponi ſono freddi & humidi nel ſecondo grado & qlli che ſono dolci ſonno tẽperatamente freddi: & Auicẽna dice che la ſua radice in quello medeſimo modo e uomitiua che decto e della radice de ciedriuoli & de cocomeri. Cõuiene adunque che quegli chẽ li uoglione uſare alcuno cibo nõ mãgi inãzi a quelli accio che nõ facciano abominatiõe ma iſac dice che poi che ſarãno mãgiati ſi debe dimorare infino che ſarãno ſmaltiti inanzi chaltro cibo ſi prẽda. Anche dice Auicẽna chel melone ſi digieſtiſcie tardi ſe nõ quando ſi mãgia cõ qllo che dentro & il ſuo nutrimẽto e migliore & il ſuo humore e piu cõuenieuole che qllo de ciedriuoli & de cocomeri. Ma quãdo il mellõe ſi corrũpe nello ſtomaco ſi cõuerte a natura ueneneoſa. Adũque ſi cõuiene che quando graua ſene caui fuori incontinẽte & di quelle coſe che doppo illoro mãgiare dãno aiutorio ſono ne collerici loxizachera marattũ & lamaſticie. Ma iflematici prendono oximello giẽgiouo cõdito o ſolamente giengiouo o decimino & beano uino puro:ma illoro ſeme prouoca lorina & mondifica lereni dalla rena &

dalla pietra.

¶ Del meliloto. cap. lxxii.

IL meliloto e caldo & ſecho nel primo grado & e herba il cui ſeme per ſimigliãte nome ſapella & ancho ſapella corona regis ĩperio che facta a modo dun ſemicirculo & il ſuo ſeme colle ſue corteccie ſi mette nelle medicine impero chelli e ſi picciolo & acoſtãte che apena ſene puo partire & ha uirtu di cõfortare per lo ſuo odore & ancho ha uirtu diureticha per la ſua ſottile ſubſtantia. Il uino della ſua decotione conforta la digeſtione & caccia fuori la uentuſita & apre loppilatione delle reni & della ueſcicha. & il ſuo ſeme meſſo nel brodo & ne cibi ſi fa di buono odore et ſapore.

¶ Della marcorella. cap. lxxiii.

LA marcorella e fredda & humida nel primo grado et la ſua ſubſtãza e uiſcoſa: uñ lenificando mena fuori la collera dal ſegato dallo ſtomacho & dallẽteriora: et ſi dia il ſuo ſugo nõ cotto col zuchero pero che pde ĩparte la uirtu laxatiua.

¶ Della malua. cap. lxxiiii.

LA malua e freda et humida nel ſecondo grado la quale e di due maniere cioe dimeſtica et ſaluatica. La dimeſtica ha piu ſottile & freda humidita. la ſaluatica e quella la qle ſapella maluauiſchio & biſmalua et queſta creſcie piu alta et meno fredda et hũida et ha la ſua ſubſtãtia ciſchioſa. Cõtro al caldo appoſtema nel principio ſi prenda le foglie de la malua et ſi peſtino et ſi pongano ſoppreſſo et uale amaturarlo et uoglionſi peſtare cõ la ſungia del porco freſcha & porre ſopral teſto caldo et queſto anchora uale cõtra la dureza della milza et del ſegato. Ancho il fomento de lacqua doue ſara cotta facto intorno a piedi prouoca il ſomno dellacute febri per la dureza del uẽtre. Et ancho della ſua acqua conueneuole criſteo. Ma il maluauiſchio mollifica piu et matura cioe le ſue foglie ſolamẽte. et ſalua radicie poſta con la ſungia et alquanto ſcaldata meglio matura gli appoſtemi poſta ſopreſſi et mollificha la dureza. Anco ſe la ſua herba colla radice ſi cociera infino al conſumamento dellacqua, apparira una cierta uiſcoſita la quale ſe ſi pone ſopra li appoſtemi limatura et mollifica la dureza et amorbida. Et dellacqua giugniendoui ciera et olio ſi faccia unguẽto ilqual e conueniente alle predicte coſe. Lacqua doue ſia cotto il ſuo ſeme et della malua uale contro la toſſe ſeccha. Ancho uale alleticha. Ancho iſuoi ſemi raciellati et cotti in olio ſolue la dureza et mondifica. Ancho dice iſidero et Plinio che chi ſungniera della malua miſchiata con olio non potra eſſere damnificato dalle punture dellapi ne ſoſterra ne membri che ne ſarão un-

ti puntura ne morso di scorpiõe ne di ragnio.

¶Della menta. cap. lxxv.

LA mẽta e calda & secchа nel secõdo grado & sonne di tre maniere. Impero che glie menta laquale propriatamente si chiama menta ortolana & questa mezanamẽte scalda & conforta. Et e menta saluaticha laquale sapella mẽtastro & questa scalda piu. Et enne unaltra laq̃le ha piu lõge & piu late & piu acuta le foglie et q̃sta e lamenta romana ouero saracinescha et uolgarmẽte sapella herba sãcta maria & questa e piu diureticha ch̃ laltre. Lamẽta dimestichа e una herba laquale agieuolmente si multiplica et tosto escie et mette fuori della terra e crescie & che sel suo gambo si piegha in terra & si cuopre di terra si cõuerte & si muta in radice et tosto mette fuori et pullula et cõsessi piu aduso di medicina che mãgiare. Et uerde et secchа e di magior efficacia. Ma si secchа i logo umbroso & serbasi in grãde efficacia p tutto lãno: & ha uirtu di cõsumare et di dissoluere per le ꝑprie sue q̃litadi et ha uirtu di confortare p lo suo odore. Contra al fettore della boccha et delle giẽgie et dedẽti silauino identi et le giengie dellacieto oue sara cotta lamẽta ortolana. Appresso si frechino cõla poluere della menta secchа o colla mẽta secchа a prouocare lappetito quando fusse impedito per freddi humori che fossено nella boccha si faccia salsa dacieto & menta et un poco di cienna[mo]o o uero dipepe cõtral uomito che uenga p debilita di uirtu contẽtiua o p cagione fredda si cuoca la mẽta in acqua salmastra et in acieto ĩtinto, ui una spugnia si põga alla boccha dello stomacho. e anchora mangi lo infermo la decta mẽta cotta. Cõtral tramortimẽto et debilita cõ febri si pesti solamẽte cõ acieto & metauisi pane arostito et si lasci dimorare alq̃to insino che si molli & fapicchi aglianati del naso et sene freghino le labra e identi et le giengie et le tempie et isleghi sopra le uene che battono delle tẽpie et delle braccia. et anchora el mastichi lõfermo et lomore trãghiotta. Contra lassodamento del lacte si sene facciano piccioli mazuoli et si cuocano in uino et olio simpiastrino alle pope & sappi che con alchuna medicina mischiata si da contra ueneno et desi dare col suo sugo o con uino doue sara cotta se nõ hauessi il sugo. Cõtral ueneno prẽdi solamẽti il sugo della menta romana ouero il uino doue sara cotta o il suo sugo mischiato cõ mele et uale. Anco uale cõtra loppilatiõe della milza et del fegato er delle uie dellorina p freddo humore et anchora per humore caldo sãza febre: et ancho il suo sugo dato con mele uccide ilombrici del corpo et distillato negliochi uccide iuermini. Et cotta in uino et

olio et impiastrata solue delle fredde appostteme. Ancho si prenda il mentastro si cocca in uino cō la saluia insieme & sidia cōtra la fredda tossa. Il uino doue sarano cotte. Ancho il suo fomēto riscalda la matricie raffreddata et la mōdifica et purga. Et la sua faciellatione facta della sua poluere cōstrignie la fredda reuma del capo. Et nota che la mēta roma na si puo mettere in luogo dellorto lana.

¶ Della mandragola. cap. lxxvi.

La mandragola e freda et seccha ma la sua q̄titade nō si determina per gliautori: le cui specie son due cioe maschio et femina ma ciasche duna indeferentemēte usiamo & ci erti sono si chome Auicēna et altri che dicono che la femina e facta a modo di femina et il maschio a mō dhuomo la q̄lcosa e falsa: ma il maschio ha le sue folie piu larghe et la femina piu late: uero e che sono ciertti che fanno tali intagliamenti accio che īgānino le femie. onde principalmēte le cortecie delle sue radici si cōfanno ad uso di medicina et apresso e i fructi et ultimatamēte le sue folie & la corteccia dela sua radicie poi che colta si serbi per q̄tro anni in molta efficacia et ha uirtu di cōstringniere et di raffreddare & ha uirtu emotoicha cioe di far dormire. onde aprouocare il sōno nella acute febri si prenda la poluere delle sue corteccie et si confecti con lacte di femina che nutrischa fanciulla et cō lalbume douo et si ponga sopra la fronte sopra le tempie. Ancho li si facia untione con olio mandragolato ilquale si fa in questa maniera. prēdasi il fructo della mandragola in olio cōmune et lōgamēte uistia i maciero poi li si dia alchuna decotiōe et sicoli et q̄sto poi sara lolio mandragolato ilquale ha aprouocare il sōno et al dolore del capo per caldeza. Se la fronte et le tempie se unghono et contrasta cō strignie il calore della febre. Ancho il predeto olio fa tornare adietro la materia delle aposteme calde nello ro pricipio. Anco il suo fructo o uero folie ui si impiastrino suso o almeno la sua poluere cō sugo dalcuna herba. Contro al fluxo del uētre per īpeto di collera si dee ungniere dello lolio predecto il uentre et tuta la spina et sene meta dētro un pochetto con alcuno lieue cristeo. Auicenna dicie che se con le foglie si stropicieranno le machie si rimoueranno & del suo lattificio si rimuouono le lentigini ancho inducie somno incontanente et messa nel uino fortissimamente inebria. Et la cura di tutti i predecti nocimenti e col butiro et col mele et col uomito. ancho si dicie publicamente che la mandragola ha uirtu di fare impregnare le femine sterili. La qualcosa non e uero se non forse quando la sterilita fosse per tropa caldeza di matricie. Impo che allhora si riducierebe

la matricie ha temperaméto o chel seme dellhuomo non uiriardesse.

¶ Del meu. capitulo lxxvii.

IL meu e caldo & secho nel terzo grado & e herba la cui radicie per simile nome sapella laquale spetialmente si consa aduso di medicina & si puo serbare per due anni la cui uirtude e diureticha per la sottile substantia. Et il uino ouero lacqua oue sara cota uale cõtra loppilatione della milza & del fegato per fredda ragiõe & dissolue la strãguria. Ma la sua acqua si puo piu cõueieuolméte dare nella state & agiouani & il uino nel uerno & a uechi. Et la poluere del meu col seme del fiẽo data nel cibo & nel beueragio cacia fuori la uentusita dello stomaco & delle budella & conforta la digestione.

¶ Del marrobbio. cap. lxxviii.

IL marobbio e caldo & secho nel terzo grado le cui foglie spetialmente si consano ad uso di medicina apresso le sue cortecie & radici & la sua herba appichata in logho ombroso si conserua tuto lanno & ha uirtu dissolutiua & consumptiua delle sue qualitadi e dissipatiua & apritiua dalla sua maritudine. Cõtra lasma p fredo humore & uiscoso sidia el di apresso e si facia lactouario dũa pte del suo & quinta di mele schiumato & si coca alquto insino che diuẽgã spesso & poi uisime ta poluere di dragante & di gõma arabica & diregolitia laqle sara optimo cõtral uitio del petto o al mãco la sua poluere si cõfecti cõ mele schiumato giuntoui la poluere del sugo della regolitia. Cõtra la tossa uale la sua decotiõe & desichi sechi. Anco si facia impiastro della decta herba cota i uino & olio sopra lereni & sopral petigniõe & quel medesimo uale cõtra la colica p freda cagione. Cõtro alle morici isiate & che nõ gittano si faccia encatisma dacqua salsa & di uino doue sia cotta & poi si facia supositorio della sua poluere cõfecta con mele o si facia decotione della poluere del suo sugo cõ olio musciellino & intintoui ĩbãbagia uisipõga suso. Cõtra illõbrici sidia la sua poluere cõfecta cõ mele. Contra iuermi degliorechi si mttta il suo sugo. contra al uitio dela milza si dião ouero si prẽdano le cortecie delle radici & cõ lherba insieme si macierino p dieci giorni in uino & olio & poi sene facia decotiõe & si coli & ala colatura sigiũga ciera & olio & sene facia unguẽto.

¶ Della maiorana. cap. lxxviiii.

LA maiorana e calda & secha nel scdo grado: le cui foglie e fiori si cõsano ad uso di medicia & si colie la state cõfiori & secasi alõbra & si serba p uno ãno & ha uirtu di cõfortar p lo suo odor & dissipe & cõsũare dale sue qlitadi & ãchora di mõdificare. La poluer dela magiorana

data in cibo o i uino doue sara cotta & riscalda il stõaco raffredato & cõforta la digestiõe & posta alliana risconforta il cierebro I suoi fiori & le foglie poste itesto caldo & messe in sacheto & poste nellogo doue fusse dolore p uentusita soluono il dolore. Anco posta sopral capo uale cõtro la reuma del capo. Et nota che itopi uolentieri fanno noia alle sue radici per uia di medicamento.

Del nauone. cap. lxxx.

IL nauõe sostene q̃si ogni aere & desidera terra grassa & soluta & nel terreno asciuto & presso che magro & dirupato & sabbionoso nascie. Et la ꝓprieta del loco trasmute il nauone in rapa & la rapa in nauone. Et acioche optimamẽte facia utilitade richiede il terreno bene lauorato & letaminato & bẽ riuolto & in quei loghi optiamẽte allignia neq̃li iebiade sono state ĩ q̃llo medesimo ãno. Et se sarãno tropo spessi diuellerano alcũi acioche glialtri si fortifichino: iq̃li porrai il loco uoto trasporre. Seminãsi ĩtorno alla fine de luglio & tutol tẽpo del mese dagosto & se nõ piouesse saiutono colladaq̃re. Possonsi etiãdio a cõciamẽto semiare ĩtral miglio & panicho maxĩamẽte serotine q̃do si sarchiera la secõda uolta. Aiutãsi anco molto il nauone et la rapa col sarchiare. & de nauõi q̃lli sono piu nobili che sono piu lũghi & q̃si crespi non grossi: & che non hanno molte radici: ma una solamẽte acuta & dirita. De nauoni si fanno optĩe cõposte col rafano & un poco di sale et dacietó et di mele et senape et specie odorifere et senza specie si possono fare assai buone. Inauoni sono caldi nel secondo grado et nutriscono molto: ma malagieuolmẽte si smaltiscono et fanno la carne molle et infiate: ma mene che le pape iquali si cocono ĩ acqua et q̃lla pría cocitura gitata uia et nellaltra se riuocono si tẽpera la dureza della sua substãtia et mezanamẽte gienerano nutrimẽto ĩtra bono et reo. Quelli che sono bẽ cotti malagieuolmẽte si digiestiscono: et fãno uẽtusita et oppilatiõe nelle uene et ne porri. Et percio se due uolte si cocono sono utili et ciascuna acqua gittata si ricocano in una altra con grassissima carne.

Del nasturcio. cap. lxxxi.

IL nasturcio e caldo et secco nel quarto grado et il suo seme spetialmente si cõsa ad uso di medicina et serbasi p cinque ãni et la sua herba uerde e di molta efficacia et secha ha picola. Contra la parlasia de la lingua quando li nerui sopilano et si riempiono dellhumitadi come suole incontrare nelle febri acute fide il suo seme masticare et poré la lingua: Contra la parlasia deglialtri membri si prenda il suo seme et si metta in sacheto si coca in uino et si ponga sopra il membro che duo-

le. Et ancora il seme predecto co/cto colla carne & mangiato uale. cõtra la superflua humidita del cie/rebro si cõe nella litargia si ꝓuochi lo starnuto della poluere del suo se me posto alli anari: cõtral cadimẽto delluula si facia gargarismo della. cieto doue sia cotta la ꝑdecta pol/uere & ifichi sechi contralmale del fianco & cõtra la colica per cagiõe freda ui si põga il suo seme messo ĩ sacheto & cotto in uino. A qllo me desimo & ancora alla stráguria uale la sua herba cotta in uino & olio & postaui sopra: contra tenasmon per humore uiscosi q̃do il culo ensia si põga sopralculo la sua poluere & le teni ancora fungano di mele & ui si sparga la poluere del seme del na/sturcio & del comino & della colo/fonia.

¶ Del nenufar. cap. lxxxii.

IL néufar e fredo & humi do nel secõdo grado & e una herba laq̃le ha le sue foglie late & che si troua in loghi acquosi & ene di due ma/niere: una che ha ifiori purpurini la quale e migliore & laltra fiori gial/li laq̃le nõ e tanto bona. Il suo fiore si cõsa ad uso di medicia & cogliesi di settẽbre & si seche ĩ molta effica/cia de soi fiori si fa sciropo special/mente cõtro lacute febri & ꝑ colui che fosse di distemperata caldeza si cocão in acqua isoi fiori & sene fa/cia sciropo. Cõtral dolore del capo per fredeza usano isaracini di farlo dimorare ĩ acq̃ una nocte & la ma/tia apicão allianari cotal acq̃ e fiori

¶ Del napello. cap. lxxxiii.

IL napello e natione mari no che crescie nellito del mare & e ueleno pessimo & mortale & e di somma exmisurata caldeza ilq̃le se sia fre/gato rimuoue lemachie della buc/cia & q̃do si prẽde il beueraggio ch sia ꝑ studio di medicia retificato ua le cõtra lalebra & uelẽo achi ne be/esse oltre a una meza oncia: & me/no di q̃sto ancora uccide lhuõ & e marauiglia grãde che un piciolo to po si troua chl mãgia & allato ades so si troua & q̃llo cotale topo e ti/riaca contral decto nappello.

¶ Della nigiella. cap. lxxxiiii.

LA nigiella e calda, & se/cha nel terzo grado & e seme duna herba laq̃le ĩ luoghi paludosi & intral grano anchora si troua: ilquale se/me si serba p. x. ãni & e ritõdo & pia no & ha uirtu diureticha per la sua amaritudine & ha uirtu di disolue/re & cõsumare per le sue q̃litadi lo empiastro facto di farina di nigiella & di sugo dassentio ĩtorno albelli/co & spetialmẽte aifanciulli uccide illõbrichi. Et qlli che sono di ma/giore etade si cõfecti col mele & si dia loro. La faria della nigiella con lacieto tiepido. & soffiata nelle nari uccide iuermini: unguẽto di nigiel la. Prẽdasi nigiella in molta quãtit & si coca in forte acieto infino che

diuenga alquanto spesso & diuentera quasi unguento: ilquale e optimo alla rognia & rimoue lápetigine della faccia.

¶ Dello Rigamo. cap. lxxxv

LO rigamo e caldo e seco nel terzo grado & ene di due mainere cioe saluatico & dimestico. Ildimestico ha le sue foglie piccole cioe minore che qlle del saluatico & e quello che si troua negliorti & adopa piu soauemẽle ilqle si troua nelle medicine. Cogliesi nel tẽpo che producie ifiori & apicasi allõbra & si seca & le sue foglie cafiori si deono mettere nelle medicine gittati uia igãbi & si serba per uno anno & ha uirtu di disoluere di cõsumare & datrarre. Cõlra la fredda reuma del capo prẽdasi le sue foglie sãza fiori & si metano intesto sãza alcũo licore in uno sacheto & si põga poi sopra al capo il detto sacheto & lõfermo si copra bene cõ panni aciochel capo sudi. Il uino doue sara cotto gargarizato cõsuma lũidita delle giẽgie & delle fauci. Ancho la sua poluere postaui sopra consuma lhumidita. Cõtra lasma fredo sidia iluino della sua decotiõe & desichi sechi: o sidia la sua poluere cõfecta cõ mele sidia cõ acq̃ calda. il uĩo ancora doue sara cotto cõforta la digestiõe & si rimoue il dolore dello stõaco & delle budella. Anco se della sua herba si fatãno mazuoli & si cuocano in uino & si põgono sopra lereni soluono lastranguria & dissuria. Il saluatico ha le sue foglie ample & adopera fortemente.

¶ De porri. cap. lxxxvi.

LI Porri sostẽgono q̃si ogni aere & desiderão terra mezanamẽte soluta acioche optimamẽte faciãno utilitade & ancho grassa & letaminata. Seminasi i luoghi caldi & ĩ qlli che siano q̃si tẽperati del mese di dicembre. Ne tẽperati & freddi del mese di gẽnaio & di febraio & di marzo allora che la terra sara ridotta ad equalitade. Et questa sementa si fa o sola nellaie o mescolatamẽte cõ altre herbe in terra che sia optimamẽte lauorata & di sopra di letame coperta. Et questi semi si deono seminare spessi & poi si diuellono: in prĩa leporrĩe piu grosse nõ si rimoua alcũa cosa delleloro radici q̃do nesolchi si piãtano. Ma q̃do si piãtano colpalo sene rimouono le radici quasi infino alla porrina et ancora la cima delle loro foglie et si piantano del mese daprile et di magio et per tuttol mese di giugnio. Et ancora si possono piantare del mese di iuglio et dagosto di settembre et doctobre et sarano utili nel sequente mese di marzo et daprile. Et nõ si dee nel piãtamẽto de porri riciercar terre mese di marzo & daprile: e nõ si dee nel piãtamẽto di porri reciercar terra molla ma mezana

& optima & anco quella che fusse quasi secca sarebe assai bona & piātasi in due modi nelluno mō si piātano ī solchi:cōe abologna si costuma cioe ī maniera che p una spanna ī terra lun solcho sia dallaltro p tito & iporri siano posti ne solchi īsieme giaciono luno dallaltro partito quatro dita : & quādo laltro si fa si tiri la terra sopra iporri & la terra copiedi soauemēte si calchi : nel laltro mō si piantano cioe che poi che sarano optimamente lauorate & disposte laie si facino pertugi col palo grosso quasi cōe una asta di lācia & adentro per una spāna & piu & luno dalaltro uno somesso spartito nequali simettano laparechiate porrine & nō si riempiono in per tugi ne ui simette niente. Ma passate tre settimane si serchiano allhora che lherba nascie fra essi & si purgano da lherbe & diciesi che porri in tal maniera piātati sono migliori de gli altri & non si possono ageuolmente inuiolare. Anco si piantano optimamēte infra le cipolle che siano gia q̄si grosse. Et diuelte le cipolle si serchiano et trouasi che util mente lignano et crescono. Et quādo si diuelio ī uno logo sene lasciano alcuni iq̄li si serbano p seme: Il cui seme si puo p tre anni senza lesione serbare. Il porro e caldo et secco nel terzo grado et p uia de cibo nō e mica laudabile impero che nocie allo stomaco faciēdo enfiamēto et uētusita et colla sua acuita mor de isoi nerui. Anco ha pprieta di fare nera fūmosita ch malincolia sa pertiene laq̄le salēdo al capo obscura il uedere et īducie sogni terribili et paurosi onde senedeono guardare icolersci māiaci et q̄lli chāno oppilatiōe nel capo. Ma q̄lli che gliamano di māgiare p̄ndāo dopo essi latughe porcillāe īdiuia et simigliāti cose. acio che illoro calore di q̄ste cose si tēperi o si lassino et apsso due tre uolte si lauino et poi sidāo a māgiare. Ma secōdo medicina uagliono. Impo che māgiati crudi mōdisicano la rāna del polmōe da grossi hūori et aprono lopilatiōe del fegato. Anco il sugo del porro cō acieto et olio rosato et īciēso messo nelli anari costrignie il sāgue acoloro che sono di freda natura. Anco distillato nelorechie mitiga il dolor gienerato p fredezza et hūiditade. Anco il porro crudo īpiastrato sopra il morso de serpēti fa utilitade. Anco cotto et cō lolio si sameglio ouero di mādorle cōpito suscita la luxuria: et plinio dice chel porro pesto col mele et īpiastrato sopra le ferite le sana ; Et il suo sugo beuuto col uio solue la doglia delōbi et mischiato cō sale tostamēte chiude le ferite et sana et amorbida le durezze et le rottore tostamēte salda. Anco il porro crudo māgiato uale cōtro lhebrieta et stimula la luxuria. Anco solamēte cō lodore scacia gli scorpioni e serpēti. Anco uale cōtra al dolore de dēti e loro uermini uc

de ma ingrossa la sottilita degli occhi & graua lo stomaco & gienera sete & incide i sangue & isamma se sene mangia disordinatamente. Il suo seme e piu secho & di piu forte operatiõe del quale se si dãno tre dramme abere con due di seme daglio marauigliosamente strignie il sangue a coloro che screando el pecto lo sputano.

Del papauero. cap. lxxxvii.

IL papauero si semina del mese di giẽaio cioe di setẽbre ne luoghi caldi & sechi: ma ne temperati & fredi del mese di gienaio di febraio & di marzo & di nouembre: puossi ancho colaltre herbe seminare & e fredo & secho nel primo grado & e di due facte biãcho & nero. Il papauero biancho e fredo & hũido & il nero e fredo & secho & piu mortificatiuo il suo seme colto p.x. anni si serba. Et ha uirtu di fare dormire & di letificare et di mortificarle. A ꝓuocare il somno faciasi impiastro de luno & dellaltro seme delluno collacte della femĩa & collalbume delluouo intorno alle tẽpie. Et le femine di salerno dãno la poluer del papauero cioe suo seme a fanciulli col ꝓprio lacte. Et non si dee mica dare il seme del papauero nero ĩpoche piu mortifica. Contro le calde aposteme nel cominciamẽto & cõtral riscaldamẽto del fegato si ꝓnda il seme del papauero o la sua herba pesta & si cõfecti cõ olio rosato & uisi põga suso cõtro la sechezza demẽbri cõme nelletica et nellaltri ĩfermitadi ꝓndasi lolio uiolato & si scaldi alquãto & cõ esso si confecti la poluere del papauero biancho & senunga laspina ꝑ tutto. Anchora a questa medesima infermitade: & contro alla secheza del pecto uale molto il diapapauero ilquale si fa prĩcipalmẽte desso. Dicono anchora Plinio & Diascoride & Marco chꝫ del sugo delle foglie & soi capitegli si fa oppio donde il sono si prouoca a coloro channo febre. il quale cautemẽte si dee dare ĩpoche molto oppilla & ĩfredda & mortifica & maxime il papauero nero.

Del peuciedano. cap. lxxxviii.

IL pauciedano e una herba che ꝑ altro nõe sapella finochio porcino ilqle e caldo & secho. Et il uino dela sua decotiõe uale cõtro ala strãguria & dissuria & cõtra loppilatione della milza & del fegato. Anchora cotta in uĩo & olio la decta herba & ĩpiastrata al fegato & alla milza mollifica la loro dureza. Cõtra gli homori freddi chꝫ sião ne mẽbri spirituali si dia lacq̃ dela sua decotione & de lorzo & se sono molto freddi si dia il uĩo della sua decotione & il sugo della regolitia.

Del pretosemolo. cap. lxxxviiii.

IL pretosemolo si po seminare del mese di diciembre di febraio & di marzo & daprile solo & insie

me colaltre herbe & si po trafpiantare quasi tuto il tempo dellāno il suo seme si serba p cinque anni & e caldo & seco nel grado & e diuretico & incisiuo & puocatiuo dellorina & de mestrui & disolue la uentusita & lenfiamēto & spetialmēte il suo seme. Et galieno dice che impiastrato sopra le pustole marauigliosamente mōdifica la rognia & la morfea onde uale allidropici & a quelli chāno febre p iodica & mitiga il dolore delle reni & della uesicha: īpoche rarifica iporri & le uie del corpo & cacia gliomori sottigliādo con lorina & col sudore & mōdifica il segato & leferite & apre la loro oppilatiōe & le loro apposteme curāo maximamēte qlle che sono nelle reni & dissolue la uentusita della colica. Et pesto & messo ne la natura della femina puoca imestrui & cacia fori la scda & la creatura morta ilquale anchora dato a bere mondifica il feto delli homori grossi & uiscosi.

¶Del serpillio. cap. xc.

IL serpillio e freddo & humido nel qrto grado & e una herba il cui seme psillo sapella: ilquale seme si debe nelle medicie mettere. Colgliesi nella state & serbasi p due anni & ha uirtu di purgare & di afredare & dimōdificare ouero mollificare. Cōtro la secheza della lingua nelle febri acute si prenda il suo seme & si leghi in sottilissimo pāno & sfonda nellacqua & rasa prima la līguā col coltello di legnio se nūga la lingua. Cōtra la secheza de mēbri spirituali & cōstrictiōe del uentre nelacute febri si prēda il psillo & si metta in acqua & si lasci alquāto. Apresso gietta uia qlla acqua sidia colacqua freda. Anco si mette cōuenientemente il psillo nello sciroppo cōtra lacute febri & desi molto cocere & quādo sara tanto cotto che la gocciola sacosti alla caza laqle tosto uisappica per la uiscosita decto psillo: cōtro la dissinteria desi prendere il psillo & ardere ī alcūo testo & factane poluere si dia cō uouo di ghiottire & cō acqua rosata che sia meglio se cio aduiene p uitio delle budella disopra: ma se adiuenisse p uitio delle budella sotto si facia sopposta della sua poluere & cō albume douo & con un poco dacieto & acqua rosata sopra il petignione & sopra le reni o sopra il bellico sauiene p uitio delle budella disopra: contro al fluxo del sangue del naso uale qllo medesimo impiastro sopra la fronte & sopra le tempie o si metta nellianari essendo facto dela sua poluere & del sugo della sanguinaria. Sopra le calde aposteme si prenda uno sachetto pieno di seme dipsillo & dalcuna altra herba & ui si ponga spesso su. Sopra laspreza de capelli si prenda lacqua delle decotione del psillo & sene laui il capo. Anco per la sua freddeza & humidita cōserua la canfora pero che

la camphora e ... troppa sottile sub
stantia.

Della piantagine. cap. xci.

LA piantagine e fredda &
secha le cui foglie secha
saldano optiamēte le fe-
rite & a qsto niūa cosa e
migliore secōdo che dice Diascori-
de & pare mirabile cosa che si bee
il sugo di tre barbe di qlla con tre
oncie di uino: alcuna uolta cura la
terzana & se si bee il sugo di quatro
cō tre oncie di uīo alcuna uolta cu-
ra la quartana. Ancho dice Diasco-
ride che sana le ferite del cane rab-
bioso & aiuta lidropici & cōtrasta
al ueleno & il suo sugo uccide illō-
brichi & mitiga la grāda solutione
del uentre & strignie imestrui egli
enfiamēti delle posteme. Nel comi-
ciamēto contrasta & fa tornare in-
dietro & legingie pregnie & sangui
nose mondificha & constringe.

Del polipodio. cap. xcii.

IL polipodio e caldo nel
qrto grado & secho nel
secōdo grado alcuni & e
una herba simigliāte alla
felcie laqle crescie sopra leqrcie &
sopra le pietre & muri & uolgarmē
te sapella felcie quarcia: ma qlla ch
crescie nelle qrcie e migliore la sua
radicie colta & alquanta neta & se-
cha al sole per uno di si conserua i
molta efficacia per due anni & quel
la laquale rompendola monstra se-
cheza si dee gitare uia & ha uirtu di
dissoluere di consumare & di pur-
gare principalmente la flegma et la
malinconia et maximamente dallo
stomaco et della budella et e un po
co laxatiua et nota che nella deco-
tione del polipodio si dee mettere
alcuna cosa che caci uia la uentusi-
ta si cōe anici finochio et comio po
chel polipodio solamēte muta liho
mori in uentusita. Ancho lusiamo
ne beueragi ouero potioni et nelle
cōfectioni et nel brodo della gali-
na o daltra carne. Ancho diamo la
sua poluere assoluere et uale alla co
tidiana et alla terzana per cagione
di collera uittellina o citrina: et sol-
ue anchora lopilatione del fegato
p uiscosi grossi humori. Ancho ua-
le alla febre quartana et a qlli chan
no male di fiācho et colica et a qlli
chāno flegma mulcilaginosa nelle
budella utilmēte medica. Contra la
quottidiana et mal di fiācho et alla
pietra et al dolore de mēbri et a cō-
seruare la sanitade si dee in cotale
mō usare prēdasi il polipodio et si
pesti i quātita dōcie una o di due il
piu se li e molto laxatiuo et si cuo-
ca i acq colle prugni et leuiuole giu
gniēdoui seme di fieno et danici in
molta qtitade et colato si dia la ma
tina o la sera in molta quantitade.

Della pastinacha. cap. xciii.

LA pastinacha si semia del
mese di dicembre di giē-
naio et febraio et di mar
zo in terra grassa et solu
ta et di dentro cauata et optiamēte
lauorata et e di due maniere salua-

tica & dimeſtica & ciaſcuna nela ra dici e di duro nutrimento & meno nutriſcie che la rapa:ma ha alchũa acuita onde ſottiglia & fa ſolutiõe & pero pꝛuoca imenſtrui & lorina. Ha ancora in ſe alchuna uirtude in flatiua per laquale aiuta il coito la quale quãdo ſi coſtuma gienera ſan gue non laudabile. Adunq̧ acioche ſe riduca atẽperamento ſi conuiene due uolte laſſare & gittata uia lacq̃ tre uolte ſi coca la paſtinaca ſaluati ca p altro uocabulo e apellata dau co aſinino:& la dimeſtica dauco cre tico. Et la loro radicie ſecõdo iſac e calda nel mezo del ſecõdo grado & hũida nel mezo del prio. Ma le fo glie e fiori ſecõdo glialtri ſon calde & ſeche nel terzo grado & luna per laltra ſi mette nelle medicine poche ſon q̃ſi dũa medeſima uirtude. Ma la dimeſtica e miglior. Anco e unal tra paſtiaca laq̃le e roſſa & poſi mã giare cruda et cocta coinauõi fa bel liſſime cõpoſte laq̃le ſi ſemia al mõ dellaltre paſtinache. La paſtiaca ſal uatica ha efficacia & opatiõe ſpeci almẽte ſecondo le ſue foglie e fiori; ma poco ſecõdo le ſue radici. Que ſta herba ſi dee cogliere q̃do pduce fiori gittati uia le radici & deſi in lo co ombroſo ſecare & ſerbaſi per tu to lãno & ha uirtu diſſipatiua con ſumptiua & atractiua di ſua q̃lita de e diuretica per la ſua ſubſtantia. Contra la freda reuma ſi facielli il capo della poluere facta della pde cta herba ben calda. Al dolore del lo ſtomaco per uen[...]uſita o per fres deza & cõtro alla ſt[...]guria & diſſu ria et cõtra la colica et [...]iaca paſſio ne ſidia il uino doue ſara [...] et ſi prẽda la decta herba in grã q̃tita et ſi macieri in uino et olio p dece gi orni el decimo di ſi cuoca infino a tãto che ſi riduca in olio & ſi prie ma lherba optiamẽte & ſi prẽda poi la colatura et ſi poga al focho et a giuntoui ciera ſene facia cierotto il quale cõtra le pdecte coſe e conue neuole.

Della porciellana. cap. xciiii.

LA porciellana q̃ſi i q̃lun che tẽpo ſi ſemina naſcie uegniẽte il caldo et ſpeci almẽte del meſe daprile di maggio & di giugnio & poſi ſe minare miſchiata cõ poluere & op timamẽte alignia fra cauoli & itra lecipolle e porri et ſeminaſi cõuene uolmẽte nelle uignie et deſidera ter reno graſſo molto acioche optima tamẽte creſca & doue ſara una uol ta ſemiata naſciera ciaſcũo anno ſe guẽte et maximamẽte ſe in q̃llo lo go ſara puenuta ad alcuna maturi tade & ricieue grã dãno nel tempo aſciutto ſe p cõtinuo adaquamẽto nõ ſaiuta et ſoto lõbre degliarbori nõ creſcie:& ſonne di due ſpetie po che glie una ſpecie di porciellana cha le ſue foglie molto larghe laq̃ le ſapella romana ouero beneuenta na & q̃ſta cotale e humida molto: ma di pocho ſapore. Sono altre por ciellane comũi leq̃li fanno piciole

ta una libra di rafano o piu si leuo rai ben forti & si prēda libra una di senape & meza di finochio & libre tre di mele & libre una di sale & siri cida il rafano sottilmēte p lo lūgo & si pesti miuuto & uisi mescolino īsieme el sale:& il mele si facia liqui do & si mescoli cō senape distēpera ta cō optio acieto intorno alla met ta duna sechia. Apresso si faci suolo delle rape & nauoni & carote & pa stinache & pere e se uorrai mele cō ueneuolmēte cotte & optimamēte fredate & diuise si semini disopra il rafāo coglialtri semi & col sale mes sa pria la senape & gli altri semi & cosi si facia īsino che sieno allogate tutte & poi si serbino. La rapa secō do che dice Isac e calda nel secōdo grado & nutricha molto piu ch̄ lal tre herbe. Tutta uolta si smaltiscie malagieuolmēte & fa la carne mol le & infiata p la sua uētusita & en fiamento & suscita il coito: laq̄le si cocie ī acqua & gittata uia q̄lla co citura & ī unaltra si coca la sua du reza ouero la dureza della sua sub stantia si tēpera mezanamēte intra bene & male nutrita. Quella ch̄ nō e ben cotta malageuolmēte si smal tiscie & gienera uētusita & fa opila tiōe neceri. Et impero e utile se due uolte si cocie & ciascūa acqua si git ti & si ricoca con grassissima carne. Anchora secōdo medicina e cōue neuole apodagrici se del suo bro do si lauino ipiedi cioe igottosi.

¶ Del rafano. cap. xciii.

IL rafano nō si semina im peroche non ha seme:ma si pianta la sua corōa fre sca tutta o meza: o si fan no delle sue radici picole parti & si piantano di nouēbre di dicēbre & di gennaio di febraio & di marzo & desidera terra pfondamēte caua ta soluta grassa & optimamēte la uorata si cōe tute laltre herbe le cui radici desiderāo che diuētino gros se et lunghe. Et usiāo il rafano spe tialmente quando faciamo cōposte delle rape. Il rafāo e caldo et secho nel secondo grado et la sua radice si consa piu ad uso di medicia uer de & secca:ma meglio e uerde et ha uirtu incienfiua & risolutiua & fas sene cōueneuole oximele in questo modo cioe che si prēdono le corte cie delle sue radici et si pestano al quanto & si lasciano due o tre gior ni in acieto. Poi uisi giugnie la ter za parte di mele & cotale oximelo uale contra la quartana & quotti diana se nō fusse gia di flegma sal sa. Et se nello sterco fussero humo ri fredi & indigiesti si prēdāo le cor tecie del rafano & tuffate nel mele & nellacieto & sene sattolli lonfer mo & poi beua lacq̄ calda & si met ta le dita ī bocha o la pēna intinta nellolio & si puochi il uomito. Cō tro alla dureza della milza & del fe gato si prēda la decta herba & cot ta nel uino & nellolio ui simpiastri. Anco ipiastrata al petigniōe dissol ue lastranguria. Anco ha il rafano

tale proprieta che ſe un faſciello ſe ne pone ſopra lo ſcorpione lucide. Et impero dice democrito che chi haueſſe la mano unta del ſeme maturo del rafano ſanza ſuo nocimento puo tractar iſerpẽti. Anco ſe trouato che prendendo il rafano & peſtãdolo & legãdolo col ſuo ſugo ſopra al capo raſo del maniaco il decto infermo e guarito. Anco ſi dice che il rafano e nimico alle uiti & dicesi che ſe uiſi ſemina preſſo per diſcordamento di natura tornano a dietro ſecõdo chꝫ Palladio afferma.

Della radice. cap. xciiii.

LA radice e una herba la cui radice coſi ſapella & dilectaſi in aere nebuloſo aduegnia che in ogni aere naſca & aligni. Anco ama terra graſſa & ſoluta et lungamẽte lauorata et riuolta et profondamẽte cauata: et ſchifa tufo & ghiaia. Seminaſi del meſe di luglio itorno la fine di giugnio in loghi tẽperati et del meſe dagoſto et di ſetẽbre in loghi caldi & ſechi. Et deonſi ſeminare cõ grãdi ſpatii & adentro cauati. & nele harene diuentano migliori. Anco ſi ſeminão dopo la noua piouа ſe nõ fuſſero gia che ſi poteſſero adacquare. Et ſi deono incõtanente coprire cõ legiere ſarchiello. Et nõ uiſidee mettere letame: ma paglia inanzi peroche nediuẽtano fungoſe: & ſe ſadacquerãno ſpeſſo cõ acq̃ ſalſa diuerãno piu ſoaui. Et qlle radici che ſon meno agre & chãno le foglie piu late et piu [illegible] uerzicãti ſi dice che ſono le femin[illegible] onde prẽdere no di qſte cotali iſemi. [illegible] Ancho ſi crede che diuẽterãno magio[illegible] ſe leua tõe uia le folie et laſciatone una picola foglia ſpeſſo ſi coprano colla terra onde optimamẽte ſi piantano ne ſolchi acioch la terra ſi poſſa piu ſpeſſo itorno adeſſe adunare. Et ſe delle troppo forti uorrai fare dolci macierai in mele il ſuo ſeme p uno di & una nocte. La radice e calda et ſecha nel ſecõdo grado & edi minore nutrimẽto chꝫ la rapa. Et il ſuo nutrimẽto e groſſo et duro allo ſtomaco & nociuo alla digeſtiõe & nõ e cõueneuole agliochi ne aidẽti ne a tutte ferite e dolori pſa ſecõdo cibo. Ma ſecondo medicina e purgatiua delle reni et della ueſicha di groſſi humori & prouoca lorina et mãgiata rõpe la pietra. Et ſe ſi mangia cotta uale alla toſſa chauẽga p fredda & humida cagione: et mangiata ſecondo cibo gienera torzione et enfiamento: et diuenta inlaudabile allo ſtomacho laqualcoſa teſtimonia il puzolẽte rutto chauiene per quella maximamẽte inãzi il cibo impero che qlla chꝫ ſi da a qlli che ſono digiuni amãgiare ſollieua il cibo et coſtrignielo che nõ diſcẽda allogo doue ſi cocie: onde diuenta cagione dindurare la digeſtione et di prouocare il uomito maximamente a coloro che naturalmente hanno uentuſita nello ſtomacho. Ma preſa dopo il cibo gienera mi

nore uentusita e et cola sua graue
za disciende giu et aualla il cibo al
logo doue si cocie et los maltiscie
come si couiene. Ancora coloro che
la uolessero per puocare il uomito
la deono predere inazi al cibo. An
co la sua uirtu e simile a qlla del ra
fano et contra le medesime cagioni
in quello modo si dia: ma non e tã
to efficacie.

¶ Della Ruta. cap. c.

LA ruta si semia del mese dagosto et meglio si multiplica et si distéde rõpendo iramicelli et ficádoli nella terra. Et se la somita dalcuno suo ramicello si china alla terra incontanéte che sono fitti nella terra sappigliano et malageuolméte si secha qsta herba. Dicie Plinio che la ruta ha iodio & schifa il fredo uerno et lacq̃ et allegrasi de tépi sechi et uuolsi nudrire ĩ terra latitia o in ciener. Et ama il fico ĩtãto ch̃ fosse sso o allato desso meglio che in altra pte allignia & q̃do e inuechiata diuecta ligniosa. Se isoi rami ogni anno cõ terra isino alle foglie non si copre. Et quãdo e durata & facta legniosa nõ pulula bé se nõ taglia apresso alle radici iperoche allora rinouati irami torna giouãe. La ruta e calda et seca nel secõdo grado et e di due maniere cioe dimestica et saluatica laqle sapella pigamo. Le sue foglie et seme si cõfanno ad uso di medicina: & si possono isuoi semi serbare p cinque anni et le sue foglie seche per uno anno et la sua uirtu e diuretica dissipatiua et cõsũptiua. Cõtra la ciephalica lephilésia Nel bagnio si pnda alqnto del suo sugo et si metta nel naso. Impoche mena fori la flegma et mondifica il cierebro. Ancõ il uĩo della ruta doue sara cotta uale aquel medesimo. Cõtra al defecto della uista p fummosita collerica si prenda la ruta et si metta nel uasello del uino et posi lusi lõfermo: anco se si mischia con acq̃ rosata et si pone sopra gliochi lipidi o uero sanguinosi mirabilmẽte li mõdifica et sana. Contral dolore de denti si préda la ruta et simpiastri sopral logo doue fa il dolore: o si facia cosi cioe che si prenda il suo gãbo et sarda alqto al foco et finciẽda la sua concauitade molto gioua. Cõtra la frigidita dello stomaco et la sua paralisia: et ancora de glialtri mẽbri si dia il uĩo doue sara cotta la ruta et la radice del fieno o la sua poluere col sugo del fieno. Ancora contra la strãguria et dissuria si préda la ruta cota ĩ uĩo et in olio et simpiastri al petiglione. Cõtra tenasmõ p cagiõe freda si préda la ruta et si coca in uino et sene facia encatismo: o si préda di bono uĩo et si scaldi et si gitti sopra la ruta et lo infermo riceua il fũmo p imbuto a prouocare imestrui et la creatura morta et amenare fori la seconda si dia la trifera magnia col sugo della ruta et quel medesimo adopera il suo sugo pestato o isuoi tali o uero

nime giouani fricte nellolio & poste sopra illogo. Contra il dolore di fori p cossa o per altra cagiõe si préda la ruta & scaldata in testo uisipõga sanzaltro liquore cõtra lalispitudine & rossore degliochi si toglia la poluere del comino & si confecti col suo sugo & intintaui labãbagia si põga sopra gliochi. Anco la ruta beuuta uale cõtra ueleno beuuto & cõtro al morso degliaiali uelenosi. Et anco seui simpiastra adopa il simigliãte. Et nota che chi fosse copto tutto di rutta potrebe sicuraméte andare al basilischo: anco dicono Plinio & Diascoride & cõstãtino cħ quãdo la dõnola saparechia di combatere col serpéte mangia laruta & guernita del suo odor & uirtude sicuraméte assaliscie & uccide il basalisco: & il suo odore schacia ibuffoni delliorti & tutte cose uenéose & impero acõciaméte si piãta in loghi oue riparano lapi. Anco coloro che sono unti del suo sugo nõ possono da scorpioni ne da ragniuoli ne da api essere puncti.

¶ Della robbia. cap. ci.

LA robbia desidera terra soluta & grassa acioche optimaméte aligni tutta uolta alignia in terreno mezanamente grasso laquale si dee cauare pfondamente colle uanghe del mese doctobre & di nouẽbre & il seguente mese di marzo o di febraio o daprile si semina spessa come il grano o come [illegible] spelta & sannosi laiuole si come n[illegible]gliorti o quaterni si come nel semin[illegible] del grão. E si dee il suo seme col ra[illegible] lamẽte coprire & da tute lherbe & radici & maxiamente dalla gramignia optimamẽte purgare quãdo si uanga & quãdo si fanno laiuole: appresso si ronchano quãtunche rinascono lherba sella colle mani & col sarchiello. Poi dagosto quãdo isemi sarãno neri si colgono cõ tutta lherba & sechi bene si cõseruão al fummo. Et poi del mese doctobre intorno alla fine del mese. di nouẽbre si cauano isolchi & di quella terra si cuoprono un poco laie. Poi appresso lastate seguente si roncha quantũche fiate lherbe nascono i essa et del mese dagosto dacapo si colgono si come e decta. Anco le sue radice cauato la terra apoco apoco sottesse si colgono acui piacie dicogliere & secansi al sole. Ma meglio e cħ allanno seguente si lascino in terra acioche diuentino piu grossi & migliori cauando ancora li solchi & comprendo laie si come e detto. Et quando le sue radici sono seche si battono coicierchi acioche si rompano & si purghino dalla terra & dalla poluere & diuentino chiare & se sene fa poluere uarra meglio. Et nota cħ la terra doue la robia si pone si potrebe cauare solamente collo aratro messo bene adentro.

¶ Degli spinaci cap. cii.

LI spinaci optimamente si seminano del mese di settembre & doctobre per louerno & per la quaresima sequente. Anco del mese di dicembre di giennaio & di febraio & di margo per lo mese daprile & di magio.& ancora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi anco nellaie & mischiari ancora colaltre herbe interra grassa & bene lauorata.Et se quando si colgono una uolta si taglia la meta del suo gambo: & laltra uolta laltra durera lungamente la sua utilitade.Li spinaci sono freddi & humidi nella fine del primo grado & amolliscono il uentre & uagliono ala gola chi hauesse dolore di sangue & collera rossa & sono migliori allo stomacho che li trepici.

¶ Dello strigio cioe solatro & morela. cap. ciii.

LO strigio cioe solatro & morella e una medesima herba & e freda & secha & diuretica alquanto & quando e uerde quanto alle foglie e fiori e di molta efficacia & secho niente adopera & ha uirtu rifrigieratiua.Contra loppilatiõe della milza & del fegato & maximamẽte cõtra litteritia q̃do e oppilata la parte di sopra del cistisfelis sidia il sugo a bere o si facia sciroppo di zuchero & del suo sugo:o si diano & uarra meglio oncie due del suo sugo con cinque oncie di reubarbaro. Cõtra la postema dello stomaco & delle budella & del fegato si dia il suo sugho con lacq̃ dellorzo. Cõtro al riscaldamẽto del fegato si prẽda una peza itinta nel suo sugo & uisi ponga suso.Et q̃l medesimo si facia sopra la calda podagra: o uisi pongà spesso la sua herba pesta.Anco uarra meglio se col suo sugo si giũgie acieto o agresto o olio rosato: contral caldo apostema nel cominciamento si prẽda la detta herba pesta & uisi ponga per fare tornare adietro la sua materia.

¶ Della semperuiua. cap. ciiii.

LA semperuiua e una herba cosi nominata peroch̃ sempre si troua uerde & e freda nel secõdo grado & seca nel cominciamẽto & quãdo e uerde e di molta efficacia: et seca di niũa opatiõe et ha uirtu rifrigieratiua le plagelle intinte nel suo sugo et nellacqua rosata si ponga alla fronte et alle tempie & alla gola.

¶ Del satiriõe o uer appio. ca. cv.

IL satiriõe si tiene che sia lappio saluatico: et caldo et secho nel terzo grado & ha uirtu atractiua dalle parti remote:onde isuoi testicoli confecti col mele prouocano il coito. Ma meglio se si fa confectione de quelli et de datteri & pistachi & del mele.Anco il suo sugo dato cõ loximelo uale alli artetici.

¶ Della sponsa solis. cap. cvi

LA sponsa solis lacicorea intuba & solsequiũ e tutt tũa herba et e fredda & hũida. La sua herba mã giata uale contral ueleno se sia per morso. Ancho il suo sugo se si porà sopra el fegato uale alla sua oppilatione p calda cagione facta. Ancho uale contra il suo riscaldamẽto.

¶ Del sermõtão. cap. cvii.

IL sermõtão e caldo & secho nel secondo grado & il suo seme si po p tre anni serbare. Et metteſi q̃l lo nelle medicine & ha uirtu diuretticha dissolutiua cõsũptiua & attractiua. Cõtra lasma p freda cagione si dia il uio doue sara coto il sermõtano cõ fichi sechi & arostiti. cõtra lopilatiõe del fegato dele rẽi & dela uesicha & cõtra la strãguria & dissuria si dia il uino della sua decotiõe.

¶ Della strafizacha. cap. cviii.

LA strafizacha e calda & secha nel terzo grado & e seme duna herba cosi appellata ilq̃le e di grãde efficacia. Ilquale purga il capo della flegma & asciuga luuola & fa schifare la reuma & lo stõaco mõdifica et il uio dela sua decotõe & dele rose cõtra le p̃decte cose si gargarizi. Cõtra la rogna & pidochi uale lunguẽto facto dela sua poluer & aceto. Anco uale cõtra la plasia se sene fara unctiõe. Et la poluer del suo seme uale contra imigniati data col mele.

¶ Della sqlla. cap. cviiii.

LA sqlla e [illegible] nel terzo g[illegible] herba simig[illegible] la:onde la sua [illegible] dicie si cõsa piu ad uso di medicina che le foglie & p se sola e mortale la cui uirtu e diureticha onde uale alla digestione della materia cosi in quottidiana cõe i q̃rtana. uale ancora cõtra loppilatiõe della milza et del fegato:& cõtra la doglia del fiãcho et degli articoli secõdo ch̃ dice Isac Et cõtra le decte infermitade sussq̃ sta maniera cioe che si diuida p mezo & tãte tuniche dalla p̃te dentro si gettino: quante dalla p̃te di fuori & tãte sene serbẽo del mezo. Quelle di fuori si deono gittare peroche sono uenenose & molte calde. Similgiãtemẽte si getino q̃lle dentro poche p tropa fredeza sono mortali. Quelle del mezo sono tẽperate: onde di q̃ste si facia decotiõe nel forno inuolte nella pasta & poi si cuochano in acieto et nella colatura si giũga mele: Et se uogli che loxime lo a opi piu fortemẽte nõ cuociere la sqlla nella pasta: ma i ello acieto solamẽte & uale cõtra ogni dolore delle p̃te di fuori p freda cagione.

¶ Della senape. cap. cx.

LA senape si semina inanzi il uerno & dopo & desidera terra grassa. Et se si semina rada diuẽta migliore. Ma se fusse tropo spessa sene possono alcũe piãte leuare & altroue trãspore, q̃sta herba multiplica

...e la doue ſi ſemia ... poi ql luogo ſene ... t doue cade il ſuo ſe, ...uto giermiglia. Laſenape calda & ſecha nel qrto grado et intédi del ſeme non micha dellher, ba. Ilquale colto per cinque anni ſi ſerba. et ha uirtu di diſſoluere di cõ ſumare datrarre et diſottigliar. Cõ tra lapatlaſia uale lo ſuo ſeme ma, ſticato & ſoto la lingua ritéuto cõ, tro laplaſia deglialtri mébri ſi met, tain uno ſacheto & ſi cuocha in ui no & põgaſi ſopra illogo oue la do, glia e & ſpetialméte nel comincia, méto dellãfermitade: la ſua poluere poſta aglianari fa ſtrãutare & mon difica il cieruello dalle ſupfluitadi. cõtra laſma antica p humore gluti, noſo ſi dia il uino doue ſara cotta la ſenape & fichi ſechi. cõtra lopila tiõe della milza et del fegato: & cõ, tra laleoto flemmatia ſe cuocha in acqua la ſenape colla radicie del fie no & colata uiſiponga mele & ſidia allõfermo cotal decotione. cõtra la dureza della milza ſi pieſti la ſua herba colla ſugnia del porco optía mente & ſi ponga ſopreſſa. Anco il ſométo facto della ſua acqua oue ſara cotta mena fori imeſtrui anco, ra la decta herba cota in uino & im piaſtrata ſolue laſtrãguria & ladiſ, ſinteria il uío anco doue ſara il ſuo ſeme cotto & ídragãte íſiema diſe, ca lhũidita delluuola del cierebro & delle fauci. E uiſi metta dragante acioche narda & dibuci. Pittagora comãda la ſenape ſopra tute laltre herbe. onde Plinio dice che laſena, pe ſottiglia & purga igroſſi & uiſ, coſi humori & ſana le pcoſſe delli ſerpéti & delli ſcorpiõi giugniendo coneſſo acieto & uincie iueneni de funghi & mitiga il dolore de denti & paſſa il cierebro & quel mirabil, mente purga rõpe la pietra & ime, ſtrui prouoca & excita lappetito & cõforta lo ſtõaco & aiuta lephilen, tici & purga icapelli & illoro cadi, méto coſtrignie ibuçinaméti delio, rechi rimoue & purga laſcutita de gliorechi & ſubuiene a paraletici p chapre iporri & diſſolue lhumore che bagnia inerui & cõſuma: & di, ce che magior uirtude nel ſeme che nelherba.

Dello ſtutio cioe cauolino ſalua, tico. cap. cxi.

LO ſtutio el cauolino ſal, uaticho ſono una mede, ſima coſa. Ilqle e caldo & ſeco nel ſecondo grado. Il ſuo ſeme el ſugo delle foglie ſi cõ fanno aduſo di medicina. Cõtra la parlaſia della lingua ſi préda il ſuo ſeme maſticato & ſi tenga ſotto la lingua per grãde ſpatio: & ſe foſſe in altra parte del corpo ſi prédano le ſue foglie et ſi cocão nel uino et uiſipõgão. cõtra la litargia ſi prende la poluere del ſuo ſeme & ſi metta nel naſo. Anco ſi facia decotiõe del ſuo ſeme peſto & del ſugo della ru ta ſaluatica in acieto fortiſſimo del quale poi ſi ſtropícino le parti del

capo dirite lequale prima si deono radere. Anco la fomentatione delle sue foglie cotte i uino solue lastranguria & la dissuria & dissolue imestrui. Anco lõpiastro delle sue folie cotte in uino & olio poste sopral pectignione & sopra la uerga prouoca loria.

¶ Delo scordeon. ca. cxii.

Aglio saluatico e caldo & seco nel terzo grado il cui fiore solamẽte e medicinale: onde lacq̃ o uero il uino oue sara cotto mõdifica imẽbri spirituali dalla flegma & uale cõtra al dolor dello stõaco & delle budella per uẽtusita & cõtra loppilatiõe della milza per uẽtusita & del fegato p fredda caggiõe. Anco solue lastranguria & dissuria & disinteria.

¶ De gli sparasi. cap. cxiii.

I sparasi sono caldi & sechi il cui ramo & seme si cõsa a medicina & le sue tenere uete cotte colla carne o uero con lacq̃ uagliono cõtra lopilatiõe della milza & del fegato. Et dissolue la strãguria. Anco uagliono cõtra al dolore dello stomacho & delle budella & contro al male del fiãcho. Anco il uino doue il suo seme sara cotto uale cõtro al le predecte cose.

¶ Del simbro. cap. cxiiii.

L simbro e caldo & secho nel terzo grado & e di due maniere cioe dimestico & saluatico: ilq̃ le si chiama calam[...] e diuretica & dissipa[...] ptiua. Cõtro al uitio d[...] ciano polte di farina dor[...] qua & uisi põga cioe uisi agiũga la poluere del simbro & si dião alõfermo. Cõtro la freda reuma si prẽdano le sue folie & si mettano in uno uassello & sarrostischano sanza alcuno liquore & si mettano in uno sacheto & põgasi sopral capo. Anco il uino doue sara cotto uale contral dolore dello stomaco & delle budella per frigidita & cõtra allopilatiõe della milza & del fegato & apre le uie delloria. Anco la sua herba cotta in uino & ipiastrata uale cõtro al dolor dello stomaco p uentusita & anco mena fuori imestrui & mõdifica la matricie: & la sua fomentatiõe aiuta la conceptione.

¶ Della saluia. cap. cxv.

A saluia si piãta colle piante & coirami giouani del mese doctobre & di nouembre & meglio del mese di marzo. La saluia e calda nel prio grado & secha nel secõdo le cui foglie solamente si confanno ad uso di medicia uerde & seche & si serbano per uno anno: & e saluia dimestica & saluaticha. La saluatica si chiama eupatoriũ. La dimestica e piu cõsumptiua & cõfortatiua. Et la saluatica e piu diaforeticha il uino doue sara cotta la saluia uale contro la parlasia. Ancora cotta in

uino & impiastrata sopra le parte paraletiche molto uale. Et la fomẽtatione fatta dellacqua della sua decotiõe uale cõtra la strãguria & dissuria & mondifica la matricie. Anco si metta conueneuolmente ne sauori.

¶ Della schabbiosa. cap. cxvi.

LA scabbiosa e calda & secha nel secõdo grado: laquale q̃do e seca e di nulla efficacia. Contra la rognia uale lunguẽto che si fa del suo sugo bollito con olio & acieto tanto che diuẽga ad alchuna spesseza. Et il bagnio ch̄ dellacqua della sua decotiõe & del tasso barbasso uale contra la lopitia & il suo sugo uale aquel medesimo & uccide illombrichi & purga ghiorechi nequali si mette & il fummo del uino della sua decotione uale cõtra lemorici.

¶ Del crescione. cap. cxvii.

LE senationi cioe crescioni che per altro uocabulo sapella nasturcio acq̃ticho et e caldo et secho nel secõdo grado et cotti in acqua colla carne purgano imembri spirituali et il fomento facto dellaqua salsa et dellolio commune et della sua decotione uale al male del fiancho & alla strãguria et dissuria cotte ancora nel uino et impiastra e uagliono a quel medesimo.

¶ Della serpentaria. cap. cxviii.

LA serpentaria la columbaria & ladraguntea sono una medesima cosa et chiamasi serpẽtaria o uero draguntea: impercio chel suo gambo e pieno di macule a modo di serpente et e caldo et seco nel terzo grado: la cui radice si prenda et si diuida minutamente et si sechi al sole et di questo con acqua rosata o sancessa si facia epitimatione peroche rende la facia risplendente & chiara. Anco nefa sechare il panno. Anco se la sua poluere si confecta con sapone et si pone sopra la fistola sciampa la sua bocha tanto che losso rotto o fracido sene puo cauare. Anco la sua poluere confecta cõ calcina uiua et acieto e optima al cancro per modo che sia la terza parte calcina. Et Diascoride dice che q̃sta herba col suo odore schacia iserpenti Ne riceue il corpo ilq̃le sia unto del suo sugo lesione dal serpente.

¶ Del serpillo. cap. cxix.

IL serpillo e caldo et seco nel secõdo grado et ene di due maniere dimestico et saluatico. Il dimestico sparge li soi rami per terra: et il saluatico crescie in alteza et in longheza le sue foglie e fiori si cõfano ad uso di medicia leq̃li messe ĩ pẽto la roza et schaldate et messe in sacheto et posta sopra el capo uale cõ

tro la fredda reuma del capo: Il uio dell ſua decoctiõe & del ſugo della regolitia uale cõtra la toſſa & dolore di ſtõaco p uentuſita. Ancho il uino della ſua decotiõe & delli anici uale cõtro al dolore del ſtõaco. Ancho la fomentatiõe dellacqua della ſua decotiõe uale cõtra ala ſträguria & diſſinteria & mõdifica la matricie & riſcalda & cõforta & il uio della ſua decoctione riſcalda lo ſtomaco rafredada & ſimilmente il fegato & la milza.

Della ſantoregia. cap. cxx.

LA ſantoregia e calda & ſecha nel ſecondo grado & ſeminãſi del meſe di diciembre di febraio & di marzo meſcolatamẽte cõ laltre herbe. Et ancho ſolo ſi puo ſemiare la pulte di faria & acq̃ & dela ſua poluere facta mõdifica imembri ſpirituali. Ancho la ſua poluere cõfecta uale a q̃l medeſimo. Diaſcoride dice che luſo della ſãtoregia e cõuenenole a cõſeruare la ſanitade & mettesi ne cibi. Albumaſar dice che la ſua pprieta e di cacciare la uẽtuſitade & lenſiamẽti & le torzioni & di ſmaltire il cibo & diſchaciare le ſupfluitadi de lo ſtõaco & puocare lorina & imeſtrui & ſottigliare il uedere indebelito di mala hũiditade.

Della ſchiarea. cap. cxxi.

LA ſchiarea ſi ſemina del meſe di diciembre di gienaio di febraio & di marzo & daprile & deſidera tale terreno q̃le deſiderão laltre herbe cõmuni. Queſta terra e optia & e ppetua onde poi chel ſuo ſeme ſara maturo & colto: ſe ſi taglieta ſopra terra p tre o p quatro dita rinaſcie & diuẽta belliſſima nellautũno & ſe nõ ſi taglia il ſuo gãbo ſecho & nõ dimeno di ſetẽbre rimette: q̃ nella reguẽte ſtate ſi cõe il finocthio & optimamẽte uiue lambra.

Degli ſcalogni. cap. cxxii.

LI ſcalogni ſi piantano del meſe di febraio ſi come gliagli p ſe nellaie & nellaie daltre herbe: & ciaſcũi fa molti figlioli & maxiamẽte ſi ſara bẽ graſſa q̃n ſi piãtão. Anco ſi dice che ſe gli ſpichi de gliagli ſi mettano nella cipolla ptugiata & ſi piãtano ſopra la terra diuenteranno ſcalogni. Gli ſcalogni ſono della natura delle cipolle: ma ſono meno humidi & di loro natura cõfortano lappetito & la malitia de cibi uenenoſi corregono & nociono aluedere & fãno dolore di capo & putire la bocha: & nõ ſi cõfanno a coloro che ſono di calda cõplexiõe: ma poſſonſi mãgiare cõ carne graſſa peroche amendeno la loro malitia.

Della herba idaicha. cap. cxxiii.

EL tetrahit cioe herba idaicha e calda et ſecha nel terzo grado laq̃le cotta in uio aiuta la digeſtione et cura il dolore dello ſtõaco et delle budella p uẽtuſitade. Et le fritelle facte della ſua herba et di farina

& dacqua cōfortano il naturale calore & prouocano lorina. Et lompiastro facto della decta herba cotta in acqua solue la stranguria ancho il fomento facto dellacqua doue sara cotta riscalda & mōdificha la matricie.

Della tassia. cap. cxxiiii.

LA tassia e calda & seccha nel terzo grado & serba si per tre anni: & trouasi ī arabia & ī india & calabria & mettesi nelle uomiche medicine & si dee cautemente pestare & se percio aduiene enfiamento alcuno si stroppici con panno lino bagniato dacieto; ouero chelluogo infiato sunga col pupuleone giunto ui acieto. La tassia e herba detrūtani. Impero che pesta fa enfiare la facia el corpo come se fusse leproso & curasi come e decto & col sugo della semperuiua.

Del tasso barbasso. cap. cxxv.

IL tasso barbasso e caldo & secho. Et la fomentatione facta del uino della sua decoctione uale contro alle morici. Et aquel medesimo uale se la natura dirietro dellonfermo dopo lassellatiōe sene forbe. Anco la sua decotōe ī acq̄ uale a tenasmon & contro al fluxo del uentre.

Del testiculo uulpis. cap. cxxvi.

IL testiculo uulpis e bono & dolcie al gusto & preso col uino da talēto dusare con femia & da accio aiutorio & icio tiene luogo dello stinco & e caldo & humido & e spetie di satirion.

De testiculo del cane. cap. cxxvii.

IL testiculo dl cane e una altra spetie di satirion & e nelle foglie & nel gābo simigliāte a testiculi dela uolpe. Et la sua radicie e di due modi pero cha uno tondo disopra & unaltro disotto & luno e molle & laltro e pieno & in q̄llo e superflua humidita. Et se ināzi al coito il maschio prēda il magiore testiculo q̄llo che se concipera pello coito sara spesse uolte maschio. Et se la femina prende il minore & conciepe diuerra il piu femia. Et diciesi chel magiore acrescie il coito il minore lo consuma. Et ciascuna di questi due distrugie loperatione delaltro secōdo che scriue frate alberto nel libro de uegietabilibus.

Del thimo. cap. cxxviii.

IL thio e una herba molto odorifera il cui fiore e optio appellato & e questo fiore medicinale: pero che gli ha uirtu di purgare le melanconia & la flegma & pero uale contro la quartana & laltre malinconice ifermita delquale dobiamo dare acuitade alle medicine & non micha per se medesimo dare si dee peroche glia natura difare tramortire & induciere angustia precordiorum.

Della uiola. cap. cxxviiii.

[R]A uiola e fredda & humida dellequali quando sono uerdi si fa zuchero & olio uiolato. Ma lo sciroppo uiolato si fa delle secche & dele uerdi: ma quel che si fa delle seche ha meno efficacia. Il zuchero uiolato si fa nel modo chel rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera cioe che si prendono leuiuuole & si cuocono in acqua & della colatura & del zuchero si fa sciroppo. Ma si se facieste delloro sugho & del zuchero sarebbe migliore. Lolio uiolato si fa in questa maniera cioe che si prẽdono leuiuuole & si cuocono in olio & la colatura sara olio uiolato: ilquale riceuuto dentro uale contro la distemperanza della disordinata faticha di tutto il corpo. Anco la sua untione fata sopral fegato uale contro al suo riscaldamẽto. Anco lunctione facta di quello sopra la fronte & sopra le tempie rimoue il dolor della testa che da caldo prociede. Le uiuuole hanno uirtu damorbidare amollatiua refrigeratiua & laxatiua: ma sono poco laxatiue & purgano principalmente la colera rossa onde uagliono contro la terzana & contro la distemperanza del fegato in calore & contra loppilatione del fegato & contra la gialleza & contro al difecto dello appetito p cagione di colera. Anchora le uiuuole peste & poste sopra le calde aposteme nel principio uagliono & qllo medesimo adopera la sua herba & la fomẽtatione dellacq̃ doue sara cotta la sua herba aipiedi & alla frõte facta nella acute infermitadi prouoca sonno & e da saper che lo sciroppo uiolato si dee piu cuociere chel rosato in altra maniera tosto si corrõperebbe.

¶ De uirga pastoris cioe cardo saluaticho. cap. cxxx.

[V]Irga pastoris el cardo saluaticho & e fredo & secho. Et solamente le sue foglie si cõfano aduso di medicina uerde & seche. Ma uerde sono di magiore efficacia & hanno uirtu di cõstrigniere discchaciare & dinfredare. Et lompiastro facto della sua poluere & dacieto & dalbume douo sopral petigniõe & sopra le reni uale contro al fluxo del uentre. Anco la sua poluere data ĩ ouo daighiottire uale aquel medesimo. Anco data col sugo della piãtagine uale a quel medesimo & al fluxo de la femina. Anco uale a quel medesimo la fomẽtatiõe facta dellacq̃ della sua decotione. Et pesta uale alle calde aposteme: & posta sopra el capo raso uale cõtra la frenesia et dolore p calda cagione. Anco qsta herba molto cõsolidatiua delle fresche ferite. Anco isemi et iuermicieli iqli sono ne cardi sechi sopra la radice riciercano glucciegli & cantão quãdo si dãno loro. Dice Isidero che la sua radice cota in acqua acciende il desiderio aibeuitori. anco dice chel cardo e utilissimo alla matricie &

aiutano le femi acioche generino figlioli maschi.

¶ Della uolubile. cap. cxxxi.

LA uolubile e una herba laquale si uolgie sopra le piãte liqli li son pximane & poco calda: ma molto secha laqualcosa la sua tortura dimostra. Et enne unaltra spetie laqle sappella funis pauperũ & qsta e terrestre & acquea laqle p la sua terrestritade e constrectiua & per laquietade e mondificatiua & lenitiua le cui foglie saldano le gran ferite & non hanno pari in qlla operatione & si cuocono in uino & simpiastrano sopra le ferite cõ acieto. Et sono anchora medicinali allarsura ouero cottura del foco. Ancho ne unaltra spetie chi si chiama uolubile maiora & il suo lacte rimuoue ipeli & uccide ipidochi.

¶ De lorticha. cap. cxxxii.

LOrticha e di due maniere: iperoche alcuna e che pugnie & alcuna che nõ pugnie & le sue foglie sõ piu biãche & piu molli ouero morbide piu ritonde & ciascuna di queste e medicinale imperoche lo suo sugo beuuto col uino uale contro littiritia & contra la colica & data col mele cura lãtica tossa & purga il pulmone & mitiga lenfiamento del uentre: le sue foglie peste col sale purgano & curano lebrute ferite morso del cane el cãcro anco la sua radice pesta & cotta in uino & olio uale contro lenfiamento del uentre ouero della milza. Il suo sugo stagnia il sangue del naso. Anchora il suo sugo beuuto col uino spetialmẽte mischiato col mele & col pepe muoue aluxuria & prouoca lo rina et la sua herba frescha et tenera pesta amola il uentre et spetialmente del mese di marzo cotta cõ olio.

¶ Della uitriola. cap. cxxxiii.

LA uitriola che per altro nome paritaria sapella et e herba calda et seccha nel terzo grado et chiamasi uitriuola: peroche sene purgano iuetri laquale quando e seccha e di nessũa efficacia et uerde e di molta operatione la cui uirtu e diafforetica et extenuatiua. Contra la frigidita dello stomaco et delle budella et contro aloro dolore: et contra stranguria et dissuria si prenda la detta herba et si scaldi in un testo senza alchuno liquore et si pongã nelloco doue e la doglia et si cuocano in uino biancho alquãto acietoso colla crusca. Contro la stranguria et dissuria si cuoca in acqua salsa et olio et impiastrisi sopral pectignioe: anchora uale molto cotta et mangiata contro al dolore dello stomaco per frigidita et uentusita: anchora pesta alquanto et scaldata con uino et cruscha disensia.

Incomincia il libro septimo de prati & boschi per che iprati creati furono. Et che aria terra acqua & sito desiderano.

POi che disopra e sufficientemẽte tractato del cultiuamẽto de campi campestri & delle uignie e de gli arbori & de gli orti liquali richiegiono molta idustria sollitudine & doctrina. Tractaremo al pſente de prati & delle selue iquali nõ richeggiono tanta doctrina: ma q̃si per lor medesimi naturalmẽte nascono. Et principalmẽte diremo de prati per che furono facti & quale aere terra & acqua & sito desiderano acioche producano magiore abondanza dherbe. Poi apresso diremo come si fanno & come si ꝓcurino & mouino & del fieno ilq̃le e il suo fructo come si colga & si cõserui & dela sua utilitade.

Come si fanno iprati procurano & rimuoueõ. cap. i.

I Prati furono della natura per diuino comãdamẽto creati acioche la terra laquale in pria era nuda si uestissi & ornasse Et acioche le loro herbe cosi seche come uerde desséo aglianimali cõueneuole nudrimento. Onde e da sapere che inessi nascono diuerse gienerationi dherbe ꝑ la diuersita delli humori cõtenuti nella parte disopra della terra laqualcosa la natura sagacie che nelle necessarie cose nõ uiene mai meno ha adopata & facta perche la diuersita delli aiali si nudrisca di q̃lle. Lappetito de quali in tute le cose e diuerso & strano; iprati desiderano aere tẽperato o ꝓximano fredeza & humidita ma se tropa fredeza fussi ne loco saran noui cõtinuamẽte le neui el giacio iq̃li al tuto impedirãno le generationi delherbe. Et se uisia tropa caldeza & secheza cõsumera ogni uerdume se nõ ui si socorrera cõ cõtinuo adaq̃mẽto. Et desiderano ãcora acioche sieno copiosi dherbe grasso terreno uero e che se nõ sara tropo grasso produciera le sue herbe piu saporose & odorifere & sottili ma se sara tropo magro produciera poca herba o q̃si niẽte. Im-

peroche cotale terreno e simigliãtemẽte al salso o lamaro ꝑ la sua debilitade ouero malitia nõ si po uestire. Ancho lacq̃ che ha iprati e piu cõueneuole & lacq̃ che pioue laq̃le discẽde cõ calda corruscatiõe. Et similiãtemẽte lacq̃ che daprile & di magio disciẽde sotile e tuta q̃lla che distate disciẽde e bona purche non sia gielata ꝑ natura di grãdine liquefacta & structa. Et di secõda bõtade e lacqua dellago laq̃le e chiara & calda & grassa: appresso e lacq̃ de fiumi et ultimamẽte lacq̃ delle fonti laq̃le quãto dal suo pricipio piu si dilunga tãto e migliore peroche nel tẽpo della state ha meno fredeza. iprati desiderano illoro sito basso nelq̃le cõtinuamẽte sia inchiuso humore: ma se sara basso intanto che lacqua ricopra la facia della terra nõ sara disposto ad alchuna bona herba produciere: ma sara ꝓximano a natura di palude: & produciera giunche pauiere quadrellũ & simiglianti paludabili herbe grosse sanza sapore. Acquaticho e q̃si inutile a tutti gli aĩali. Et se illoro sito sara tanto ad alto che non si possa adaquare ageuolmẽte sosterrã secheza & arriditade: se nõ fusse gia nellalpi & nelluoghi freddi. Impero che incotali ben che ꝓducano poche herbe tutta uolta serãno saporose & odorissere. Et loptima pastura del prato e q̃lla laq̃le habia sopra se riuo che corra ꝑ loquale si possa quante uolte sara bisognio adaq̃re.

¶ Come il fieno si colga & cõserui & del utilita sua. cap. ii.

I Prati naturalmente alignano ĩ ciascuna ꝑte doue la terra ilustrata da ragi del sole: fannosi anchora amano o di luoghi saluatichi boschi o di cãpestri cãpi & nel primo modo cioe di luochi saluatichi si fa in q̃sta maniera cioe che si dee illucho stirpare del mese di settẽbre o doctobre. Et si dee da tutti glimpedimẽti purgare nõ solamẽte da pruni & bronchi: ma etiãdio da lherbe larghe & sode ouero dure. Apresso quãdo sara lauorato & minutamẽte & spesso & ꝑ molte arature soluto & rotto & tolto uia le pietre & le zolle rotte & disfacte si dee aluna cresciente cõ letame fresch o letaminare: & dee attentamente guardare che gli aĩali ĩ nessuna maniera uiẽtrino & spetialmẽte icauagli & boi & glialtri giumẽti: & maximamẽte quãdo e hũido accioche le loro pedate nõ rendano il suo terreno in molti luoghi disguale ma sesi farano de cãpi cãpestre si dee ꝑ tutte le parti aguagliare. Et rotte le zolle a modo di sopra deto uisi puote spargere col seme del fiẽo q̃llo della uecia mischiatamẽte. Et nõ si dee prima adacquare chel suo sugo sia diuenuto duro accio chella forza del lacqua che uicorre ꝑ entro nõ meni uia la sua debili & nõ dura cortecia Ma quegli che uoglono cierti anni prati & cierti ãni biada etiãdio dele

terre magre cõ adaquamento opti-
mamente in q̃sto modo fanno cioe
che mettono p lo cãpo accio dispo-
sto lacq̃ torbida accio che isolchi si
riẽpino di nuouo terrẽo el cãpo an-
chora saguagli. Et sanza seminatio
ne dalcuna herba diuẽtera optimo
prato. Et se si lasciera ĩ cotale ma-
niera p quatro o cinq̃ ãni & poi sa-
ri: sari si potra ogni ãno ĩsino a cin-
que anni seminare agrano & sara
meglio se dopo idue anni si mutera
biada daltra generatiõe: ma coloro
che uogliono hauere lunanno grã
& laltro prato acconciamente q̃sto
modo obseruão cioe che mettono
lacq̃ nel cãpo q̃do la biada e fuori
cauata & qui la lasciamo la state &
lautũno se fa asciuto & la state se-
guẽte rõpono la terra allora haura-
no segato il fieno & la secõda uol-
ta & la terza larano seminão. Et se
anchora non uogliono hauere gui-
me nõ larão se nõ intorno alla fine
dagosto cauatõe il guaime & allo-
ra la rõpono & poi larano & se uo-
gliono lari terzo ãno & seminano
ogni ãno & tutta uolta colgõ lher-
be del guaimo colle secie ĩ q̃sto mo
do cioe che essendo el grano ne cã-
pi & incontinẽte che ne sara tracto
mettono lacqua nel cãpo anzi chia
ra che torbida & guardãlo dalle be
stie & poi segano il guaime cõ la se
cia & la ripõgão & la dãno il uerno
a gli aĩali liq̃li scielgono lherba &
della feccia si fãno lecto & letame.
Et quãdo hãno segato lherba & la
feccia predecta larano una uolta o
due & poi ui seminano & hãno poi
buono grano o altra biada. Ancho
pcurano che de prati si diuellão tu
te q̃lle cose che impediscono ogni
uolta cħ uirinascono. Et anco lher
be che nõ sono aprati cõueneuoli:
& spetialmẽte si faccia doppo le g[illegible]
pioue leq̃li molificano in tanto la
terra che lherbe nociue si diuellano
cõ leloro radici: Ancho e molto uti
le aprati se nel uerno si letaminano
cõ frescho letãe acioche lherbe na-
bondio. Anchora se icontinẽte che
sarãno segati sadacquano fortemẽ
te si potrão tre o q̃tro uolte segare
lanno. Ma quãdo sarãno uecchi &
coperti di muschio si radano: & ac-
cio chel muschio si cõsumi secõdo
che dice Palladio uisi dee spesso me
tere lacienere ma se fussono del tut
to sterili si dee arare il loco piu uol-
te & ragualiato piu uolte si facci il
prato.

¶ Incomĩcia la secõda parte del se
ptimo libro de boschi quali & ĩ che
modo crescano. cap. iii.

I Prati si debbono segare
quãdo lherbe sarãno ade
bito crẽscimẽto uẽute &
quãdo harãno cõpiuti li
fiori & inanzi che puengano acadi
mẽto delle loro foglie & de fiori &
che si secchino. impoche se pria sa-
rano segate sara il fieno acquidoso
& non dara aicauagli & abuoi cioe
che durano faticha fermo & sodo
nutrimẽto. Et se sara troppo matu-

ro consumato gia il naturale calore & humore diuentera sanza sapore & dara agli animali poco & abominceuole nutriméto. Deonsi segare p bello & chiaro tempo quádo si spera che la caldeza & seccheza dallaere debbe durare. Et poi sia segato il fieno si dee lasciar p uno giorno o per due ne prati inázi che si uolga. Appresso si dee uolgere & conueneuolmente secchare & poi si dee racogliere & portare & riporre al coperto. ilq̃le se manchasse si dee porre allaria intal maniera acócio che lacqua che pioue nõ ui possa entrare. Et se poi che di nouo fusse segato nel prato piouesse sopra esso inãzi che sia uolto ricieuera poco o q̃si nessuno nociméto dallaqua. Ma come dice palladio si dee doppo la pioua uolgiere inanzi che la parte disopra sia secchą o sia stato uolto o no: ma se poi che sara riuolto uipioua suso al postuto si guasta & diuiene da niente se nõ sara curato al modo che dinázi dice palladio. Lutilita del fieno e q̃sta cioe che tutto lanno si serba ilq̃le ancho acconciąméte si puo serbare & sara cõueneuolmente nódriméto aibuoi & acaualli & acierti altri animali aquali si potra conesso soccorrere nel tempo delle neui quando non possono dalla terra prendere nudriméto: Et se sara fiéo sottile & fogliuto sara q̃si annona agli aīali cosi nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla loro faticha; Ma se sara fieno grosso di piãtano o che sia troppo tosto o tropo tardo segato nõ sara sufficiente agli aīali che duráo molta faticha se con laiuto della nona non si socorrano: se non si dessono gia nel tempo della gran freddura nelquale gli animali nõ saffatichano. & ogni pastura piu desiderosamente rodono per lo freddo.

De boschi che per industria dhomo si fanno. cap. iiii.

Dico primieramente che le selue o naturalméte auegniono o per lindustria humana si fanno. Quelle che sono dalla natura producte si fanno per humore & per seme naturalmente nella matricie della terra contenuti. Iquali per la uirtu del cielo escono fuori alla sumita della terra & si drizano ipedali di diuerse piante secondo la diuersita delli humori & del seme & de luochi ne quali nascono. Anchora fánosi sanza operatiõe humana de semi iquali da proximani arbori cagiono in terra o da gliuciegli o da fiumi dilontane contrade sono adutti. Onde nellalpi naturalmente nascono le silue delle pielle grádissime & de faggi & de le castagnie & delle q̃rcie & de cierri & de simigliáti arbori: & ne luoghi bassi & paludosi nascono p se medesimi isalci ipiopi lõtani & le cáne saluatiche & simigliãti piáte: ma in molti altri luoghi nascono naturalméte infiniti spineti

di diuerse gieneration & peri & meli & sorbi & uliui e frassini & oppi & simigliãti arbori & quando il terreno e piu grasso tanto diuentano gliarbori di magiore grandeza. ma nel magro & salso o amaro terreno nascierãno spineti & arbori torti & piccioli & spinosi & scabbiosi & aspri:& deonsi queste selue diuersamẽte procurare & atrare impero che quelle doue sono icastagni iperi imeli & simigliãte arbori che fanno fructo si deono purgare da tuti spineti & piante strane & di radare gliarbori fructiferi che fussono troppo spessi & tagliargli alto tãto che le bestie non ui possano agiugniere & innestarli qui uidi piãte dimestiche & nobili secõdo la doctrina data nel secõdo libro doue tractamo denesti& anchora quelle selue leq̃li sono occupate de mali arbori & spineti se saranno de li loro arbori & acõcia li edificii.& altre opere sono similmẽte da purgare & doue saranno troppo spessi si deono diradere apoco apoco leuandone ipiu rustichi accio che ogni humore dellogo si conuerta nella substantia de migliori arbori. Ma quelle nellequali sono gli arbori solamẽte a fuocho disposti non si deno tocchare se nõ si purgasseno de spini & di triboli lequali dogni quinto o sexto anno o piu diradõ si deono tagliar & raunare allegniame.

Delle selue che per industria dihuomini fanno. cap. v.

Qualũche desidera di piãtare o di seminare la selua deli arbori principalmente cõsideri la natura del sito dela terra nelaquale ordina di fare la selua & in ciascuna parte ponga tali arbori che aquel logo si cõfacino & il desiderio & la uolunta del põitore adẽpião:impercio che se sia in alte alpi o nelle ualli dellalpi & laterra e soluta riceuera aconciamẽte le piãte & isemi delle castagnie liquali dourano stare luno dallaltro partito almanco.xl. piedi ma se la terra e acietosa o pietrosa i cotali luoghi spetialmẽte si confanno ad esse q̃rcia o rouero o cierro. Ma se cotal terreno sara in cadimẽti di lungi dalalpi adesso cõueneuolmente imãdorli si confanno. Et se illuoghi sarãno grassi aconciamẽte si cõfa a dessi pereto & meleto. Et ne loghi caldi lumeto elficheto & selua di melagrani:ma ne freddi & tẽperati la uellane lemele cotogni & le nespole. Et sel luogo sara humido & basso riceuera piu cõueneuolmẽte il salcieto larbereto lontano & loppio. Et se cotale luogho sara cretoso si conformera assai bene cõ esso uliueto il farstineto loppio & il rouero: ma sel luogo sara marino arenoso & sterile desidera pineto:& ne caldi climati desidera lapalma femina el maschio. Et tutte le predecte cose sordinano o di piãte aidecti luoghi o daltre parti portate o de semi che ui si spãdano o incõue

netioli con mano piãtate·Et e da ſa
pere che icaſtagni deono ꝑ ciaſchu
no uerſo eſſere luno dalaltro.xl.pie
di almeno accio che ſi poſſano dila
tare ſanza impedimẽto pero che na
turalmẽte ſi dilatano per li lati mol
to.Et alrouero & alla quercia & al
ierro baſtare di ſtare ſpartito .xx.
piedi o meno:& q̃ſti tre arbori fan
no ghiãde lequali ſono optimo ci
bo per li porci.ma iperi & meli ſtia
no partiti.xx.piedi o infino in.xxx.
Ma gliuliui & fichi & gli melagra
ni & gliauellani & glimeli cotogni
& glineſpoli potrão ſtare partiti da.
xii.infino in.xx.piedi. Et imelagra
ni ſi poſſono acõciamẽte piu ſpeſſi
piãtare:ma il ſalcieto o ſi piãta per
pertiche & uimini o per legniame
di caſe.Se ſi piãta per pertiche & ui
mini ſi dee.xx. piedi luno da laltro
partire. Se ſi piãta per legniame ba
ſtera che ſia partito luno dalaltro
due o tre o quatro piedi: poche che
la ſua ſpeſſeza li fara
creſciere in alto & co
ſtrignieralli dandare
driti:ma loppio & lõ
tano peroche nõ mol
to ſi ſpãdono: ma na
turalmẽte ſi leuão in
alto nõ ſi deono por
re rade: ma lalbero e
utile chẽgroſſi nel pe
dale per le tauole leq̃
li acõciamẽte ſi fanno
di quelle in multi la
uori, Et ancora ſpar
gie molto iſoi rami per li lati: & im
percio nõ diſcõueneuolmẽte infino
a.xx.piedi ſparto lun dalaltro ſi pi
anta ilq̃le etiãdio di ciaſcũo tachio
chabia alcuna coſa di cortecio con
grande agieuoleza naſciera.Poſſon
ſi anchora porre ſpeſſi acioche fac
ciano itrabelli ſanza rami ſottili &
lunghi ma luliuo & loppio el fraſ
ſino non pero ſconueneuolmente
ſi pongono ſpeſſi & larghi percio
che cotali arbori coſi groſſi chome
ſottili & lunghi ſadattano a diuerſi
lauori.Ma il pino & lapalma acon
ciamente potrano ſtare luno dalal
tro lontani intorno di trenta pie
di:ma conciosiacoſa che di ciaſcu
na ſpetie de predetti arbori ſia nel
primo libro pianamente tractato
come ne campeſtri campi ſi diſpon
gono baſti al preſente hauere brie
uemente tochato come di quegli ſi
fanno boſchi & ſelue.

¶ Incomincia il libro octauo de giardini & delle cose delecteuoli darbori & herbe & fructo loro artificiosamente da fare.

NEllibri p̄messi hauemo tractato delli arbori & delle herbe secondo che sono utili alcorpo delhuomo: ma hora e da dire delle predecte cose secondo che allaio dāno dilecto & poi appresso conseruano la sanita del corpo pero che lacompressione del corpo sempre sacosta & cōforma al desiderio delanimo.

¶ De giardini dherbe picole. ca.i.

VErzieri alcuni solamente dellherbe & alchūi delli arbori & alcuni delle herbe & delli arbori si po fare. Quelli che solamēte si fan dellherbe desiderano terra magra & soda o uero salda acio che possano cresciere le sottili herbe & le minute lequale maximamēte dilectano il uedere. Conuēsi adunq̧ p̄ricipalmē te chel loco che sapparechia auerzire o uero giardiniere si purghi prima da lherbe & radici maluagie & grandi laqualcosa apena si potra fare se in prima optimamente non ha illoco di barbatone prima le loro radici & in ciascuna parte si metta boglientissima acqua: acioche rimanente delle loro herbe & de semi che nella terra sono nascosti in nessuna maniera possano giermina re. Et appresso si prendano grandi ciespugli di sottile gramignia & se nempia tuto illoco iquali ciespugli fortissimamente si calchino con mazi di legnio & con piedi si calchi la decta gramignia infino atanto cha pena sene uega niente & alora apo co apo [illegible]sciranno fori della terra minutissimamente & laparte di sopra della terra coprirano a modo dun pāno uerde. Anco dee essere il luoco del uerziere quadrato di tanta misura che basti acoloro che in esso dourāno dimorare. Et nel suo circuito si piantano dogni gienera tione odorifere dherbe si come Ruta Saluia bassilico maiorana menta & simiglianti & cosi simigliātemente uisi piantino fiori dogni ragione si come uiuole gigli rose ghiagiuoli & simiglianti. Intra lequali herbe & ciespuglio piano sia uno ciespuglio rileuato aconcio quasi a modo di segiuoli dasedere fiorito & bello. Anchora nel ciespuglio o uero herbaio ilquale e contra la uia del sole si deono piantare arbori o menarui o uero tirarui le uiti delle cui foglie si defenda il ciespuglio predecto & habia dilecteuole & frescha ombra. Et perche ĩ questi cotali arbori si ricierchа piu lōbra chel fructo nō e dacurare delloro cauamento o letaminamento: lequal cose al ciespuglio o uero herbaio sarebono nocimento. Et si dee prendere guardia in cioche gli arbori nō sia

no troppo spessi ne molti per nume ro: impero chel rimouimento della uia corrõpe la sanitade delloco & impercio il uerziere desidera hauere libero & latropa ombra gienera infermitade: anchora non debono essere ipredecti arbori nociui si come il nocie & cierti altri: ma debbono essere dolci & odoriferi in fiori & allegri in ombra si come sono le uiti imeli iperi & liallori & imelagrani & icipressi & simiglianti. Anchora siano dopo il ciespuglio o uero herbaio di molte & diuerse herbe medicinale & odorifere cõciosia che non solamente dilectino per lo lore odore. Ma daranno etiãdio dilecto & recreatione alla uista infra lequali herbe si mescoli in piu luochi la ruta. Impero che e herba di bella uerzura & anchora cõ la sua amaritudine schacia fuori del uerziere iuenenosi animali. Et nel mezo dellherba io nõ dee essere alchuno arbore ma solamente la frescha pianura della herba libera rimangha con puro & allegro aere pero che quello cotale aere e piu sano. Et etiamdio le tele deragni distese dalluno allaltro ramo dellarbore impedirebbono & brutterebono la faccia di coloro che passassino per lherbaio. Et se sara possibile si faccia discẽdere nel mezo di decto uerziere una fõtana chiarissima la cui belleza adduce dilecto & giocundita. Anchora ad aquilone oriente sia il decto uerziere aperto manifesto per la sanitade & purita deuẽti che quindi sperano. Anchora sia chiuso dalla parte cõtraria per la tenebrosita & pestilentia de uenti che quindi sossiano. Et auegna che il uento che uiene daquilõe impedisca e fructi conserua nondimeno mirabilmente gli spiriti & guarda la sanitade & anchora non si richiede il fructo degli arbori nelherbaio ma solamente il dilecto.

¶ De giardini & mezolane persone & dele grandi & mezane. cap. ii.

PRimieramẽte si misura lo spatio del terrẽo chẽ si dee aluerziere diputare secondo la faculta o dignita delle mezane persone: cioe che due o tre o quatro o piu giugeri o uero bubulcie si cingano de fossati & di sciepi di prugni di rosai bianchi & di sopra si facia una siepe de melagrani neluochi caldi & ne freddi di nocciuoli o di prugni o di mele cotogni. Ancho si dee arare & collerpicie & cõ lemarre illoco per tuto pianare. apresso si segni il loco come una funiciella doue si deono piantare idecti arbori. Piantansi in esso schiere o uero ordini de peri & di meli: & ne loghi caldi di palme & di meli cotogni: anchora uisipiãti no schiere di mori & di ciriegi & di prugni & di simigliãti arbori nobili cõe di fichi di nociuoli & di mãdorli & di meli cotogni et di melagrãi

& disimigliāti cioe di ciascuna gie neratione nel suo ordie ouero schie ra: & sieno dilungi gliordini ouero schiere al mãco.xx.piedi o.xl.le piu secōdo la uolūta del signore. Et nel la schiera ouero ordine siano di lū gi gli arbori luno dallaltro li gran di.xx. piedi & ipicioli.x. Et intra li arbori inischiere si potrano piātare uiti nobili di diuerse generationi lequali darano dilecto & utilitade. Et si cauino le decte schiere ouero ordini acioche gli arbori & le uiti meglio allignino. Et tuto laltro ter reno sordini aprati dequali lherbe nō bene nate ouero grādi si diuella no dopo le grā piogie. Anco si sechi no due fiate lanno a mãco acioche stiano piu belli. Et si piātino li arbo ri & formino secondo che disopra pienamēte nellibro quīto si tracto. Anco uisi faciāo le pergole nel piu aconcio & conueneuole loco a mo do dun padiglione formato.

¶ De giardini de Re & degli altri ricchi signori. cap. iii.

Impercio che cotali perso ne p le loro grāde riche ze & potentie possono in queste cose mōdane inte ramēte satisffare alle loro uolunta di & le piu uolte nō mancha adessi altro che landustria & scientia dor diarle uoglio che sapiāo che uerzie re e di molta giocunditade: & posso no i questo modo fare: cioe che pri cipalmente scielgono illoco piano non paludoso ne impedito dal sof fiamēto de boni uenti nelquale sia fontana che per le sue parti & luo ghi si spanda & sia di misura di uin ti giugeri secondo il piaciere del si gniore: & si cinga di mura alti quā to si conuiene. Et dalla parte di s[...] temptrione si pianti in esso una se ua didiuersi arbori nequali si fuga no & si nascondano isaluatichi ani mali messi nel decto uerziere. Et da la parte meridiana si faccia palagio bellissimo nelquale il Re ouero la Reina dimorino quando uorrano fugire graui pensieri & la loro ani ma dallegreza & solazo rinouare: imperoche questo palagio da cota le parte facto sara nel tempo della state apresso di se nel giardino dele ctevole ombra. Et le sue finestre ha uranno dalla parte del uerziere tē perato riguardo & sanza caldo di feruente sole. Anchora in alcuna p te di questo giardino si potrano fa re isopradecti uerzieri. Anco uisi fa cia lapeschiera nellaquale diuerse generationi di pesci si nudriscano & uisi metāo. Anchora leliepri icier ui icaurioli iconigli & simiglianti aiali non rapaci: & sopra certi arbu scieglì sopral palagio posti si facia a modo duna casa chabia il tetto & lepareti di filo di rame spessamen te reticulato doue simetāo fagiani pnici usigniuoli smerli calderugi fa nelli & ogni generatiōe duciegli chē cantino. Et sieno le schiere delli ar

bori del giardino del palagio albosco molto lontani: accio che del palagio si uegga cio che fanno glianimali che nel giardio sono messi faciasi anchora nel decto giardio un palagio con caminate & camere di soli arbori nel quale possa dimorare il Re o la Reina cō soi baroni o dōne nel tempo asciuto & chiaro: il quale palagio si potra conueneuolmente in cotal maniere formare. Misurinsi & segninsi tuti gli spatii della caminata & dele camerē & nelloghi delle pareti si piantino arbori fructiferi se piaciera al signore iquali arbori crescano ageuolmēte si come son ciriegi & meli oui si piātino & uarra meglio salci obedilli o olmi & cosi per tagliamēti come per pali & pertiche & uimini per piu anni si ꝓcuri illoro crescimēto intanto che le pareti el tecto si facia di qlli. Ma potrassi piu tosto & ageuolmēte fare il palagio o uero casa predecta di legniame seco & intorno adesso piantare leuiti & tuto ledificio coprire. Potrassi ancora nel decto giardino fare grande copritura di legniame seco o darbori uerdi & coprire di uiti. Anchora dara molto dilecto se si farāno mirabili & diuersi inestamēti darbori ne medesimi arbori iquali il diligēte cultiuatore di qsto giardio potra ageuolmente sapere per qlle cose che inanzi in qsto medesimo libro si dirāno. Anchora e da sapere chē cotale giardino molto adornerāno gliarbori i iquali giamai di uerde foglie non si spogliāo si come sono ipini icepressi iciedri ipalmitii se ui potrano durare. Anchora ciaschuna gieneratione darbori & dherbe uisi deono porre ordinatamente per mō che luna gieneratiōe sia da laltra distincta & partita acioche si troui sanza difecto alcuno. Et in incotale giardino nō si dee sempre il Re dilectare: ma alchuna fiata rinouare cioe quādo hara satisfacto alle necessarie cose del suo regimento glorificādo idio ilquale di tutti ibuoni & liciti dilecti e principio & fatore & cagione. Impero si come scrisse tullio noi nō siemo nati asolazo ma ināzi aseueritade & piu graui officii. Vero e chē alchuna uolta e licito cioe quando alle necessarie & utili cose hauere mo satisfacto.

Di quelle cose che adilectatiōe fare si possono & in forteza di giardini & di corti. cap. iiii.

INtorno le corti & giardini si po fare guernimenti darbori uerdi simiglianti aguarnimenti de muri o uero de palācati o stechati cō torri o uero bettifredi i qsto mō cioe che nella somita delle ripe che cingono illoco optimamēte purgate da tuti pruni & arbori uechi & si prēdano salci o pioppi sel terreno si conforma cōessi o uliui se si cōfanno cō tale terreno & si piātino ꝓfondamēte spessi per un pie o meno & cō linea menata diritta & si lauorino & pro

curino optimamente con le zappe & con letame & quando sarāno cresciuti si taglino presso alla terra & lāno seq̄ete irāpoli messi si pongano spessi per li lochi della linea quatro dita:& coipali & colle pertiche & legami si mādino su dritti infino a tanto che sarano cresciuti octo o dieci piedi & in q̄lla altitudie quando sarāno alquanto ingrossati si taglino. & infra loco del guernimēto predecto per cinque piedi si piantino simigliāti piāte nel tēpo che le prime si piātino che ugualmēte siano dieci piedi luna dalaltra partite: leq̄li quādo sarāno alla p̄decta altitudie peruenire collaiuto delle pertiche uerso le p̄ximāe piāte & apresso uerso quelle difori si pieghino & incotale modo si facia tāte uolte ciascuno anno infino a tanto che sia formato un forte gratticio sopral quale possano glihomini sicuramēte stare. Poi apresso si lasci acresciér la parti difori a modo del muro posto sopralcorsoio incōueneuole alteza si potra ciascuno anno tagliare cō la forma de merli sopra le mura posti & in cotale modo tenere & intorno atal guernimēto ne cātoni & altroue si piaciera si potrano infino nel principio quatro arbori piātare:& cōduciersi li diritti atagliargli per ogni.x.piedi & piegarli uerso loro medesimi cō laiuto dele p̄tiche & farne amodo di palchi o uero solai:& anchora si mādino in alto & si formino nel modo decto & poi finalmente si pieghino di sopra a modo di tecti delle case o farli comerli. Et sopra la porta stara optimamēte la casa & ināzi adessa il solaio de decti arbori. Anchora nelle corti o uero giardini si puo fare la casa cō colonne uerdi optimamente poi che sarāno grosse trāspiantate & cōficte sopresse le traui inconueneuole alteza & coperte cō tecto di cāne o di paglia o di tegholi se piaciera piu pur che alchuno ramo di ciascheduna colōna uada sopral tecto laq̄lcosa meterra sempre uerde la decta colonna & difendera la decta casa dal caldo della state & maximamente se delle dete colōne uerdi si faccia uerde tecte sopraltecto della casa dalteza duno huomo:& di bone uiti piātate intorno si cuopra secōdamēte che io feci & molti che uiuono cosi sechulari come religiosi cio uidero. Et per cierto crescono ciaschuno anno in cotal casa le colonne nō solamēte sopraltecto:ma etiādio sotto le traui chel sostēgono. Et impercio ciascuno anno si lieua in alto tuta la casa intāto che spesse fiate bisognia che le pareti si crescano se uolemo che chiusa dimori.

De q̄lle cose che necāpestri campi si fanno adilectatione. cap. v.

NE campi dilecta molto illoro bello & adorno sito. Anchora che nō siano & piccioli & rustichi cāpicelli. Ma gran q̄tita in uno sanza

interuallo & che habia dirotto isoi fini u uero extremitadi: & pcio dee procurare ciaschuno che dicio si dilecta di cõperare appresso de suoi cãpi piu tosto che altroue & uendere in altri parti icãpicelli & coiuicini pmutare le superflue et torte de campi & drizare il suo campo col suo uicino & cingiere illuogo tutto de fossati et siepe de pruni uerdi con gliarbori cõuenienti duguale distãtia mescnlati. Et in piccioli fossati per liquali si scola lhumore et iquali sono necessarii ne luoghi piani nella parte dentro si uogliono diritti mãdare quãto si puo riguardãdo sempre lutilita de campi impero chel dilecto non dee andare inanzi alutilita aduegnia che ne giardini si debbi il contrario obseruare. Et impercio qualunche cose in esse dimostrano maggiore abondãza sono migliori et maximamẽte da eleggiere. Anchora quanto si puo si procuri et che iriui dellacqua corano p lo cãpo per ilquale si possono adacquare et schifarli quãdo nõ fia bisognio. Et perli spatiosi cãpi si faccino andamẽti et uie perleq̃li il signore possa andare acauallo et a piede et simelmẽte ilauoratori che dimorano nelluogo colli carri & coibuoi possano acconciamẽte andare a tute le parti de cãpi leq̃li tutte cose sono dilecteuoli molto.

¶ Di quelle cose che alle uiti e fructi loro dãno dilectatiõe. cap. vi.

Onciosiacosa chẽ molto diletto hauere nelli et adorni uigniai o ne piani o ne piccioli mõti ad oriente uolti chel facciano diuerse generatiõi bone uue de con diligẽtia procurare il signiore delluogo di piantare le decte uignie in cõueneuole sito et disformarle et fare ne luoghi grassi arbori et pergoletti. Ma ne luoghi magri allato alla terra in diritti ordini dispõgano: et in essi si facino et experimẽtino mirabili inestamenti: iquali dalli antichi saui & spetialmẽte da Palladio safferma che fare si puono dequali e questo cioe che lauite si piãti allato alciriegio o allato ad altro arbore: et q̃ndo sara optimamẽte appresa & cresciuta si pertugi larbore con acuto suchiello et si mette le uite per lo pertugio et daciaschuna parte con ciera et con loto sturi il pertugio acio chel sole el uento o la pioua non impedisca il suo saldamento. Appresso quando illegnio della uite optimamente collegnio de larbore sara unito sitagli lauite allato alla corteccia delarbore accio che da idi inãzi si nudrisca col sugo del larbore et icotal maniera si dicie chẽ luua si matura allora chẽ ifructi del larbore. Ancho e un modo per loquale si fa luua triacha o uero moscata o gharofanata o lassiua o uero daltra q̃litade ilq̃le mõ si fa in q̃sta maniera cioe chel sermẽto chẽ si dee piãtare si fende in una pte et le

uatone uia la midolla in suo logo si metta tiriacha o moscado o poluere di gherosani o di scamonea o daltra simil cosa:& si meta nella terra stretto diligentemente col uinco laqualcosa fatta luua che nesciera terra la uirtu di quella cosa che sia messa in essa. Et se di questa uite si prendera sermento & si piátera nõ terra la uirtude del medicamento & potentia della medre. Ma si conuerra fortificare la uirtu del sugo inuechiato metédoui spesso la triacha o altra cosa:ma penso che si fara questa cosa piu breuemẽte se nel cominciamento che luue si maturano si fenda il fermento deluua che pende: & inesso il decto medicamẽto in luogo della sua midolla. Anchora e una bella spetie duua laq̃le e sanza igranelli dẽtro laq̃le da gli arbori digretia i q̃sto mõ si fa scdo cħ racõta palladio cioe chel sermẽto cħ si dee mettere sotto la terra douemo tãto fendere q̃nto stara sotto & cauatone tutta la midolla & diligentemente pulita ristrignere il sermẽto diuiso cõuinco & sotterralo: Et dicono chellegame dee esser di papiro & desi in humida terra pore Et altri sono che fãno piu diligétemẽte cioe che prẽdano il sermẽto rilegato tãto quãto sia lasenditura intorno & nel bulbo della squilla il meton o perlocui benificio affermano che ogni cosa,che si pone si possa piu ageuolmẽte apigliare. Altri sono iq̃li nel tẽpo che potão leui ti cauão q̃to possono adẽtro il sermẽto fructifero della uita potata pur nela uite medesima stãdo & cauatone fuori la midolla sanza diuiderlo illegano alla cãna fitta accio che nõ si possa ĩ giu piegare & allora nela decta cauatura copõrẽaicõ cosi appellati daigreci con acq̃ ĩpsima ri[redacted] igrassamẽto della sapa ĩfondono. Et q̃sto sempre muouono passati glioti giorni infino a tanto che inouelli giermugli sieno fori usciti & cresciuti. anchora affare che la uite grappoli meni biãchi & neri comãdarono greci che si faciessi ĩ cotal mõ cioe cħ le uiti nere & biãche che sono ꝓximane si ꝓndano isermenti deluna & delaltra nel tẽpo che si potano & si giũgano insieme in modo che si possano unire aguagliãdo mezi gli ochi deluna & delaltra & facto cioe lilegherai stretti cõ papiro & linbruterai disopra cõ morbida & humida terra & messi ĩ mezi tre giorni ladaquerai insino a tãto chel giermuglio della nouella frõde escha fuori. Et passato cierto tẽpo ne potrai fare schiata ꝑ molti sermẽti. Diremi ãchora una experta ꝑsona chauea ĩnestato uno rãpollo ouero sermento biãcho & nero in una uite cõtinuate le sõmita delle giẽme & leuatone solamẽte la somita delle giẽme del mezo & optimamẽte essere apsso o si puete far q̃sto ĩcotale maineta cioe ꝓndendo sermẽti due & agiunti insieme gliochi diuisi & optimamẽte le

gati sinnesti al modo che se fusse so lamēte uno rampollo ouero sermē to: O prese due giēme diuise & giū te cō picola q̄tita di legnio et innestate nelluogo dela giēma: anchora dilecta molto hauere uini di diuersi colori & sapori & ipcio il diligēte p̄re della famiglia colga cierte uue inanzi al tēpo acio chabbia il uino bruscō & alcūe bē mature acioche lhabia poderoso & grande. & cierte ne colga molto mature acioche lhabiāō dolcie. Ancho facia uini di diuersi colori colle cose che colorisco no & non corōpono il sapore: anco si facia di diuersi sapori colle cose odorifere & che dāno nuoui sapori neq̄li si dileti lodorato el gusto liq̄li simettano affuocho nella caldaia ī alchuna pte del mosto & uisi lasci no infino a tāto chel uino optimamente nabi preso il sapore. Et allora si metta ī uasello nelq̄le sia simile uino o daltra gieneratiōe & si serbi per usare: anchora e buona cosa hauere uini medicinali iquali si possano usare per quelli che agieuolmente cagiono in infirmitade. Et q̄sto si fara quādo le medicie sempre cōposte & chabiō uirtu di rimuouere quella cotale infirmitade simeterano nel predecto modo nel uino. Procura anchora de hauere agresto in casa sapa uue passe acieto & simiglianti cose secōdo imodi nel q̄rto libro notati. Impoche molto dilecta lanimo quādo ciō desidera allora che per se o per gliamici agieuolmente le cose predecte truouā. Anco si dicie che sel grappolo poi che sia fiorito si mete in picolo uasello si fara di tutti il grappolo un granello.

¶ Di quelle cose che quāto agli arbori dilectatiōe acrescono. cap. viii.

INfra laltre cose lequali dilectāo il padre della famiglia e dhauere ne suoi luoghi copia di buoni arbori & di diuerse gienerationi. Et impercio dee procurare di trouare in qual parte puote arbori che menino fructi nobili & quindi portarli & piātarli & innestare di queli inconueneuoli ordini. Cioe che le gienerationi de grādi arbori si piantino rade acioche si possā dilatare irami & che p superchi nō tolgano labondanza de cāpi. Ma quelli diuentano piccioli per natura puo ponere piu spessi. Et ciascuna gieneratione formare secōdo sua natura: Anco dee ponere imagiori dala parte septtētrionale & occidentale: & iminori dalloriental e. Imperoche ī questo modo le biade che sallegrano ī aperto & manifesto cāpo ricieuerano mi nore danno. Anchora faccia mirabili innestamenti & diuersi in uno medesimo o in diuersi pedali liq̄li appaiono molto mirabili a coloro che di cotale cose fanno experimēti. Imperoche infinite generationi di peri & di meli & di cotogni & nespoli & di sorbi & simiglianti in uno medesimo si possono inestare.

Anco sinnesta il melo nel salcie & nello piopio & la uite nel olmo & nel moro secōdo che dice palladio. Anco sel pesco sinnesta nella spina del fagio diuentano magiori & migliori fructi che quegli de gli altri secondo che dicie frate alberto. Et sel mandorlo el pesco sinnestāo nel prugni cō gli occhi cōgiunti haurāno illoro fructi carne di pescha. Et li loro niciuoli haurāno quasi natura di mādorle. Anchora il moro si pote nellolmo innestare: ma molto ne pegiori: anchora afferma Martiale che le granella del melagrano diuenterano biāche se si prendera argilla & creta & uisi mescoli la q̃rta parte digiesso & p tre anni continui giugnerai ale sue radici cotal gieneratiōe di terra: anco dicie che le sue mele diuerrāo di marauigliosa grādeza se si prēde una pigniatta ouero uasello di terra & si sotterra ap̄sso al decto arbore si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo acioche nō torni adietro & coperto il uasello si guarnisca p modo che lacqua nō ui possa entrare & aperto nellautunno dara ifructi della sua grādeza. Anchora afferma che q̄sto medesimo si puote del mese di magio & di giugnio piu aconciamente fare. Ma uarro specifica il modo ī altra maniera dicēdo che se lemelegrane acierbe allora che sacostāo al ramo doue sono appicate & simettono in uaso sanza fōdo & cosi le metterai in terra & le coprirai intorno al ramo acio chel uento ouero uapore soffi difori sene caueranno nō solamente cōpiute ma magiori che mai siano nellarbore state. Acio chel fico produca uariati fructi: prenderai due rami lūo di fico nero & laltro di biancho & gli strignerai insieme cōe uno uinco & torcierai ī modo che si mescolino p forza illoro giermuglia. Et in tal modo messi soterra & letaminati & acquati poi che comincieranno amettere liochi del giermuglio cōgiungnerai idecti occhi cō alcuno legame & allora il cōgiunto & adunato giermuglio partorira due colori iquali ī unita diuidera & indiuisione unira. Anchora in questa maniera potrai le rose nō aperte serbare cioe che le richiudi ī una canna fessa & lascia richiudere lafenditura & quādo uorrai le rose uerde richiudera la canna. Altri sono che lementono in roza pigniata & ben turate & guernite le sotterrano & cosi le cōseruano. Anco afferma Martiale che le ciriegie nascierāno senza nociolo se riciderai larbore tenero presso alla terra adue piedi & fenderala infino alla radice & p̄curerai di radere cō ferro il midollo da ciascuna pte & incontanēte strigerai con uinco luna & laltra parte & inbruterai di letame le pte disopra & le fenditure dallato & le scierala stare & dopo lāno la decta fenditura sara salda. Et q̄sto cotale arbore innesterai di rāpolli che non habiano anchora fructificato & di

queste nascieranno cieriegie sanza nocciolo. anchora sel ramo picolo del ciriegio si fende & in loco della midolla si meta scamonea in quello anno medesimo acquistera uirtu de laxatiua & se uisi metta moscado acqstera suo odore & cosi delaltre cose fructi. Et se ui simette azuro o altro colore acquistera ql cotale colore. Anchora secõdo che igreci affermão nuscira la pescha asciuta se prẽderai isoi nocioli & li sotterrai & dopo il settimo di poi cħ si comincieranno adaprire liaprirai & trarrane imidolli & scriueragli i ciascheduno & legatili incõtanente cõ isoi nocioli incõtanẽte li sotterra optiamente acostati: anco si fa la pescha sanza nociolo sel pescho el salcie si piantano uicini ꝑndendo il salcie & inchinandolo a modo darco & ꝑtugiandolo in mezo & nel suo ꝑtugio si metta la piãta del pescho & si turi cõ ciera & con loto il suo pertugio perfetissimamente & samonzichi la terra infino sopresso: & nel primo o secondo anno allora chel pescho sara unito collegnio del salcio si tagli il pesco soto larco del salcio acioche solamente del humore del salcio si nudrisca.

¶ Delle delectationi de gli orti & dellherbe. cap. viii.

IMperoche molto dilecta hauere lorto bẽ disposto & cõ sufficiẽte industria cultiuato ꝑcuri con diligentia il padre della famiglia dhauerlo in grasso & in soluto terreno nelquale fõtana o riuose fare si pote per spatii diuisi discorra acioche possa essere adacquato nel tempo della grande arsura: & quiui nudrisca tutte generationi di bone herbe cosi da mangiare come medicinali ciascuna secondo che la sua natura richiede in aie dirite & formate ugualmẽte con fune distesa & con laltitudine aconcia secõdo che nel libro sexto pienamente si disse & sẽpre habia inesso abondeuolmente letame: & acioche piu pienamente dilecti ladroni di cose inusitate onde si possono fare in essi certe cose naturali lequali paiono miracolose a molti o acierti: poche si prenderai lo sterco della capra & con una lesina sottilmente il cauerai & ui meterai il seme del rafano della latuca del nasturcio della rucha & dela radice & facto cio lo riuolgi in letame & in piciola fossiciella sotterri il rafano sacosta alla radice & tutti gli altri colla latugha insieme escono fori ciascũo col suo sapore. Anco se prẽderai piu porcie & leleghe rai & meterle a socto si fara un porro grãdissimo di tutte. Anco si meterai sanza ferro il seme della rapa nel capo del porro & porralo si dice che ismisuratamente crescie: o uero che se si prendano molti semi & si mettano in uno strecto pertugio cresciera il pallamento di tutti in un porro grandissimo. Et ancho ra crescierãno icocomeri ouero cie

triuoli marauiglioſamente ſe porra
iſottol cocomero o ſottol ciedriuo
lo ſotto la zucha uno uaſſello dac-
qua ſcoperto due palmi piu baſſo.
Anco ſono alchuni iquali nella cā-
na allaq̃le hanno prima tutti inodi
forati ineſtato il fiore del cocome-
ro col capo della ſua uite tagliato
ſecōdo cħ alberto ītēde ī ql loco di
cono che naſcie il cocomero di diſ-
miſurata lungheza di
ſteſo. Anco teme lolio
in tal maniera cħ ſe li
ſi pōe allato ſi piegha
in mō dunamo. Anco
per tute le uolte che
tuona ſi come ſpauri-
to ſi riuolgie: anco ſel
ſuo fiore ſtando nella
ſua uite richiudera in
alchūa forma di terra
cotta & la legherai au
ra il cocomero ſimigliante figura
a quella del uaſſello predecto cioe
che ſeui ſara ſcolpito uolto di ho
mo ſimilmente il cocomero haue-
ra quella figura & coſi dellaltre for
me & tute le predecte coſe affer-
ma uergilio martiale. Anco affer-
ma coſe mirabile dellozino che al-
cuna uolta dice che fa iſiori porpo
rini alcūa uolta biāchi alcūa uolta
roſſi:& ſe di q̃llo ſeme ſi ſemia ſpeſ
ſo ſi muta q̃do ī ſerpillo & q̃do ī ſi-
ſimbrio. Anco dicie hermete che la
zucha piantata nelle cienere delloſ
ſa dellhuomo & inaffiata dolio in
noue giorni fara fructo & e mara-
ueglioſa coſa cħ iſemi cħ ſono nel
uaſello della zucha dalla p̄te diſo-
pra nati fanno le zuche lunge & ſo
tile et quelli che naſcono nel mezo
fanno le zuche groſſe et quelli che
ſtanno nel fondo le fanno late.

¶ Incomincia il libro nono di tutti
glianimali che ſi nutriſcāo in uilla.

TRactato e di ſopra del
cultiuamēto de cāpi & le
uigne de li arbori di pra
ti di boſchi o uero ſelue
& dette le loro utilitadi. & anco di
quelle coſe che ſpectāo adilecto co
ſi ne giardini cōe nelle mirabili co-
ſe che delherbe artificioſamente ſi
puon far. Ora in q̃ſto nono libro ſi
tracterae delli aīali iquali per utili-
ta & dilecto ſi nudriſcon nele uille
ma acioche lantichita ſi ſapia e da-
ſapere ſi come dicie Varrone ne pri
mi tēporali furono animali & huo-
mini iquali naturalmēte uiueuano
di quelle coſe lequali lanno la laue

rata terra menaua. Poi di q̃sta uita uenero ala secõda cioe allagricultura & alla pastorale & p̃ utilita comi ciarono allauorare icãpi & ricieuere ifructi & a piãtare gentili arbori & cogliere ifructi. Anchora apndere gli aĩali comĩciaro & ricudergli & dimesticarli. Et p̃sono primieramẽte le pechore p̃ [illegible] & agieuoleza leq̃li maxiamẽte p̃ natura sono qete & acõcie molto alla uita de lhõ ipoche illoro lacte & acio si cõsa i [illegible] aiuestimẽti lepelli & la lana. [illegible] so comĩnciarono adimesticare tutti gli altri aĩali auisarono ch̃ fussono utili alla gieneratiõe humana: & anchora di tutte le gieneratioui degli aĩali dimesticati si dice che molti ne sono saluatichi in diuersi loghi: ĩpcio che infrigia si dicie che son molte gregie di pecore saluatiche ĩsamotracia le capre. Et iporci ĩ italia & indardania medica & tracia molti buoi saluatichi & infrigia & caonia asini saluatichi ĩ cierta p̃te della spagnia. Diro adunq̃ de gli aĩali che si nudriscono iq̃li saper potei cosi p̃ doctrina degli antichi saui cõe p̃ sperĩetia de moderni. Et pero nõ tutti glihõi ĩ tute le cose: ma cierte ĩ certe cose piu o mẽo amaestrati si troueno lascio il cõpimẽto di q̃sta op̃a a q̃lli maxiamẽte che sono ĩ cotali cose experti. Impero che si cõe dicie il philosopho la expientia fe larte & q̃lla piu pienamẽte al laq̃le la naturale ratiõe e cõgiunta: ma perche infra tutti gli animali si giudica del cauallo sia piu nobile & piu necessario cosi ai Re & aglialtri principi nel tẽpo della guerra & della pacie cõe etiãdio glialtri ecclesiastici p̃lati & a tutti gli altri huomini diro p̃ricipalmẽte di loro piu pienamẽte soto breuita aiq̃li molte cose decte de caualli si potrãno adatare p̃ laffinita delle loro natura.

¶ Della eta de caualli & delle caualle. cap. i.

Olui ch̃ uora hauere gregia di Caualli & di caualle. Prĩcipalmẽte secõdo che dicie Varrõe che riguardi letade cioe che nõ siano dimeno di tre anni ne piu di dieci leta de caualli & q̃si di tutti gli aĩali che hãno nõ lungie sesse & anco di q̃lli che sono cornuti secõdo che dicie Varro. Et simigliãtemẽte Palladio si conoscie icio chel cauallo primieramẽte in.xxx. mesi secõdo che dicie p̃ identi di mezo due sopra & due disocto qñ comicião adẽtrare nel q̃rto ãno ne gittão altretãti p̃ximani a q̃lli et q̃gli chãno p̃ria gittati rimettono. Anchora nel cominciamẽto del q̃nto ãno p̃dono similmẽte glialtri q̃tro cioe due disopra & due disotto p̃ximani ali p̃detti li q̃li rinasciẽdo si cominciano acorrõpere. Nel septimo anno gli hãno tuti rimessi & cõpiuti. Ma quãdo sono di piu tempo nõ si puo poi sapere di che eta si siẽo fuori che quãdo illoro dẽti sono diuẽtati piegati & le ciglia cauate & sotesse sara scaua

to: laqualcosa quādo sara apparita si dici che hauera.xvi.anni. Ma uno cierto sauio huomo experto ne inostri tēpi mi disse chel cauallo a.xii. dēti cioe sei di sopra & sei di sotto & son tutti dinanzi cō liquali si conoscono letadi ouero itempi de caualli. Apresso hāno li scaloni & appresso a questo hāno imascielari & puote essere che cierti caualli nhanno piu & allora identi sono doppi. Et puo essere chel cauallo gitta di questi alcuni & da indi inanzi non rinascono: cio nō nuocie al cauallo ad altro chal pasciere. Impoche essi denti dināzi sono quelli che pascono & ipero sara di miore prezo. Et il masticare de caualli si fa p li dēti masciellari: Anchora iprimieri denti iquali mutano sono due disopra & due di sotto: iqli sappellāo il prio morso & allora sapella puledro di prio morso laqlcosa dice il pdecto che si fa lanno secondo & poi muta gli altri quatro cioe due disopra & due disoto iquali si chiamano quadrati cioe il terzo morso: & allora sapella cauallo. Et quādo nascie il puledro nascie con rāchi & poi nascono scaloni & quando questi scaloni nascono tropo lunghi in tanto che danno tropo impedimēto al cauallo al rodere: la nōna & p igrassare li segano li maliscalchi. Et quādo il puledro e facto cauallo diuentano isuo denti piu radi & icapi de denti diuentano neri & dilungano & per alquanti anni starāno cani & quando comīcia adinuechiare il colore de denti torna biācho & mutasi in colore di mele: & dopo questo diuentano biāchi si cōe il colore de la poluere diuentāo piu lunghi. Ma la lungheza di loro denti e alcuna uolta per natura sanza uechieza p laqual cagione si segāo identi aiuechi caualli acioche sia creduti che siano giouani.

¶ Della forma delle buone caualle & degliamissori & come samettano. Cap. iii.

Secondamente che dice Varrone la forma delle caualle dee essere di mezana grādeza poche nō si cōuiene che siano ualle ne minute & cō grope & uētrilati & ampii. Anchora icaualli che uorrai hauere p coprire: cōuien che scielgāo begli & di largo corpo: & che i nessuna p te siano difetiui. Et sideono pasciere ne prati cō herba & nelle stalle alle māgiatoie di seco fieno. Quando harāno ptorito si dia loro due uolte il di lacqua dando loro lorzo. Et il cominciamēto di loro coprimento si dee fare dallequinotio uernale infino al solstitio acio chel parto si facia i aconcio tempo cioe inl stagione de molte herbe: Onde la caualla habbia abondanza di lacte imperoche per questo diuenteranno magiori le membra & tutto il corpo del puledro & dicesi che nascono nel dodesi mese adi dieci & che quelli che doppo questo tempo na-

scono sono inutili. Conuengonsi a mettere ouero coprire allora chel tẽpo dellanno sara uenuto due uolte per giorno cioe di mane & di uespro mettẽdo ĩ mezo un di. Et se si legha la caualla copriranno piu tosto. Et anco gittano icaualli il seme indarno per desiderio chabbiano. ꝑche le caualle manifestano la sofficientia del coprire incioche si difendono ne si lasciano piu coprire. Et quando icaualli hãno abominatiõe di coprire la caualla si prende il mezo & lo midollo della squilla & si pesta cõ acqua aspesseza di mele & si tocha con essa la natura della caualla & appresso cõ quella medesima si tocchano liauari del cauallo. Anco e dasapere chel cauallo dee essere gienerato dastallone uulgarmente appellato guaragnio ilquale sia diligentemẽte guardato & poco o niente caualchato & can pochissima faticha ritenuto. Impoche quãto piu desidera la caualla tanto piu perfectamẽte gittera il suo sperma. Et nel uentre della magra madre si gienera magiore puledro. Anchora la caualla quãdo sia pregnia nõ dee essere magra tropo ne grassa ma in quel mezo ĩpoche la tropa grasseza dentro si cõstringie illuogo doue stae il puledro in modo che non si possono le sue membra assufficiẽtia ouero sufficiente nudrimẽto date al figliolo per laqualcosa nascie magro & debile. Anchora secondo che dice Palladio non si dee cõstrigniere la caualla pregnia ne dee sostenere fame ne freddo: ne stare in luogho strecto ne calcato daltri caualli. Anchora le nobili caualle & che nudriscono maschi caualli douemo fare coprire di due anni lunacioche dia a suoi puledri copia di puro lacte laltre passim replẽde sũt: cioe si deono coprire. Ancho dicie che lo stalone dee essere di cinque anni al manco ma la femina e buona di due. laquale se haura passati dieci anni ne nasciera indoctrinabile & cattiuo puledro. Anchora scriue Varrone che le caualle pregnie si debono guardare che nõ pioua loro a dosso & che non sieno in luochi freddi: Imperochel fredo maximamente e loro damnoso. Et impero si conuiene che delle stalle si rimoua lhumore & chabiano luscio & le finestre serrate & che nelle mãgiatoie si ponga intra ciaschuna un legnio ilq̃le le diuida & sparta acio fra loro non si possino azuffare. Anchora dice che la caualla non conuiene che sostẽga fame ne che sempia di cibo.

¶ Della natura de caualli & come nati tenere si deono. cap. iii.

Quando il cauallo nascie utile cosa che sara che nascha in loco pietroso & mõtoso. Impoche ꝑ lo luoco pietroso & duro fãno lũghie piu sode & dure & ꝑ lo montuoso fãno migliore gãba ꝑ lexercito del

landare insu & in giu. Et poi chel puledro e nato si dee andare dietro alla madre per spatio di due anni & non piu impercio che alora naturalméte comincia a potere luxuria:& uolendo amontare la madre & amontando lan hauerebbe danno & agieuolmente si potrebbe in alchũa parte guastare: ma se potesse stare sanza la madre nelle pasture & sanzaltra caualle infino aitre anni molro giouarebbe alla salute delle sue gambe & di tuta la persona. Et dice Varrone che aipuledri facti de cinque mesi si dee dare la farina de lorzo intrisa con la cruscha. Et ancho qualũche cosa nata interra uoluntieri mangiassino. Anchora poi che saranno dunanno si dee dare lo ro lorzo.& la cruscha infino che saranno lattati & non si deono dallacte partire anzi due anni. Et métre che stanno colle madri si debbono alchuna uolta tocchare con mani acioche non spaurissino quádo fussero dallacte partiti. Et per questa medesima cagione sideono appicha re acioche quando sono puledri sauezino di uedere iuisi de gli huomini & de udire il rumore de freni.

¶ Del pigliare & del domare de caualli. cap. iiii.

Vãdo il puledro e di due anni si dee soaueméte legare al collo con forte & grosso capestro facto di lana impo che la lana p sua amorbideza e piu adatta accio chel lino o ch la cãnape. Et si dee legare i tépo fresco o in tempo nuuloso. Impo ch se nel tẽpo caldo fatichasse troppo della usata presura potrebe agieuolméte ricieuere lesiõe. Ma poi ch sara pso & legato si dee darli cõpagnia dalchũo cauallo domato. Impero che piu saluaméte si cõduciera cõesso pche simile cõ simile si ralle gra. Et Varro dicie chel cauallo ch si doma cõpiuti itreanni diuẽta migliore dalqle tépo ianzi gli si suole dare farago cioe farina laqle p purgaméto maximamente e necessaria al cauallo laqlcosa p dieci giorni si deẽ fare & nõ lasciarli alcuno altro cibo mãgiare. Ma dali undeci ifino in.xiiii.di dieci di si dee cõtinuamen

te dare orzo cresciēdolo apoco apo
cō:appresso mezanamēte si dee for
bire & cauare fori & q̃do sara suda
to ugnierlo dolio. Et se sara fredo
si facia foco nella stalla & quādo si
doma si leghi alla mangiatoia con
due redene di forte & morbido co-
io acioche per la sua fiereza poi c̄h
hauesse rote le redene nō si guastas-
se le gābe o si calterissi inaltra parte
& mētre che perseuera nella sua fie
reza sempre gli sia data compagnia
di cauallo domato simigliante allui
& t[illegible]i spesso cō mano dolcie &
soauemente. Ne si dee giamai il do-
matore colui grauemēte indigniā-
re acio che p̄ lādignatiōe nō pigli ui
tio ma facialo diuētar māsueto con
grāde p̄seueranza di lasciamento &
amorbidamēto infino atāto che di
uēti māsueto come si cōuiene & c̄h
si lasci leuare ipiedi & p̄cotere a mō
che quādo si ferra. Anco si dee por-
re per giorno due uolte o tre un fā-
ciullo sopresso alcuna uolta china-
to col uentre & poi a sedere.

¶ Della custodia de caualli. ca. v.

IL cauallo si dee guardare
in cotal maniera cioe che
principalmēte gli si meta
il capestro di forte & mor
bido chuoio & si leghi cō dopie re-
dene allamāgiatoia al mō che di so
pra e decto. Et isoi piedi dināzi si le
ghino cō pedicha cioe pastoia facta
di lana & si leghi a luno di piedi di-
rieto acioche in alcūo mō possa an-
dare ināzi laqual cosa si fa per sal-
uare la sanita de le loro gambe: An-
chora el luogo doue il cauallo di-
mora sia il giorno bene purgato &
netto: ma la nocte gli si facia lecto
di paglia o di grosso fieno alto infi-
no alle sue ginochi acioche se ripos
si bene & lamattia pertēpo sene ca-
ui fori & si forba & si netti per tut-
to. Apresso si meni allacqua a dabe
uerare cō piciolo passo & si tēga in-
fino alle ginochia in acq̃ dolce fre-
da o in acqua di mare o pocho piu
su cosi damane come dasera p̄ spa-
tio di tre hore. Impero che cotali ac
que naturalmente le gambe del ca-
uallo disechano la dolce la sua fre-
deza & q̃lla di mare p̄ la sua seche-
za constringniēdo gli humori chal
legambe discēdono iquali sono ca-
gione dinfermitadi. Poi quādo sire
mena non si debe in alcuna manie-
ra metere nellastalla infino atanto
che le sue gambe si forbino & asciu
ghino. Impero che la fumosita del-
la stalla suole gienerare per la sua
caldeza gialle & mali humori alle
gambe bagniate. Anco e util cosa
molto chel cauallo spesamēte man
gi in terra allato aipiedi dinanzi si
che appena possa la profenda el fie-
no pigliare cō bocha perlaqual co-
sa il collo e cōstrecto astendersi per
lo prendere del cibo & adiuentera
piu sottile & utile & bello per uede
re. Et anchora le sue gambe cresco-
no piu. Anco mangi il cauallo gio-
uane fieno herba orzo uena spelta

& similglianti cose. Impero chel fie-
no & lherba per la loro humidita
dilactano & crescono illoro uentre
& corpo per tutto. Ma quando sara
impfecta & cõpiuta etade mãgi pa-
glia dorzo per laqle nõ diuenta su-
perchio grasso: ma si tiene incõuene
uoli carni & ĩ cotal stato si puo piu
sicuramẽte affatichare: impero chel
cauallo debe essere ne troppo gras-
so ne troppo magro pero che se sa-
ra tropo grasso gli humori supflui
agieuolmẽte disciendono alle gam-
be & gienerano ĩfermitade leqli so-
no usate di uenire nelle gãbe de ca-
uagli & spetialmẽte aduengono lo-
ro quãdo subitamẽte saffaticheno
disordinatamẽte. Anchora p tropa
magreza mãcha le loro forze & di-
uẽtano piu rustichi auedere. Ancho
ra il cauallo di cõpiuta etade nel tẽ
po della prima uera ĩtorno dun me
se dee rodere herbe solamente pur-
gatiue stãdo nõ fuori: ma sottol co-
perto cõ grossa copta di lana accio
nõ ĩfredi p la fredeza della herba o
incorra in piu o incõtra ĩ piu graui
mali. Anchora lacqua che dee bere
il cauallo debbe essere alquãto sala
ta & che corra soauemẽte o alquan
to turbata impo che cotal acque so
nó calde grosse. Et impo sono piu
nutritiue & piu conueneuoli aicor-
pi de caualli: impero che quãdo lac-
qua e piu fredda & piu corrẽte tan-
to meno satia & nudriscie il caual-
lo facciali sifferi calui che se liconsa
ciano tõdi almodo de lũghi & legie
ri & strecti intorno alunghie & be-
ne acostãti. Impo che lalegereza del
ferro rende il cauallo legieri & agie
uole alleuare ipiedi & la sua strectu
ra rende lungie magiori & piu for-
ti: anchora il cauallo sudato et for-
temẽte riscaldato nõ dee mangiare
o bere alcuna cosa infino atãto che
coperto alquãto atorno menato sia
libero dal sudore & dal caldo. An-
co e dasapere chel disusato caualca
re facto di nocte nuocie al cauallo.
Ma quella della matina molto e uti
le. Anco e bisognio che nel [caldo] cal
do habbia il cauallo cõtinuamente
couerta di lino per le mosche & ql-
la della lana per lo freddo. Et e da
sapere che p guardare la sanita del
cauallo si dee quatro uolte segniare
della uena usata cioe nella primaue
ra nellastate nel lautũno & nel uer-
no. Anchora e danotare chel caual-
lo bene & diligentemente guarda-
to & temperatamente come si con-
uiene caualcato dura prosperoso &
forte quãto aipiu per spatio de. xx.
anni.

¶ Della doctrina e costumatiõe de cavalli capitulo. cap. vi.

QVanto acostumare il ca-
uallo si richiede pricipal-
mente che gli si metta le
gierissimo freno: & etiã-
dio debole il cui morso sia uncto
con mele & con altro liquore impe
ro cħ cotal freno ricieuera piu agie
uolmẽte & sosterra & per la dolcie-

za lō ricieuera laltra fiata piu uolē tieri & cosi poi ch̄ hauera ricieuuto sanza malagieuolreza il freno si meni alquāti giorni amano infino atāto che optimamente seguiti colui chel mena. Poi appresso sāza rumore alcuno quanto piu soauemente & lieue si puo si caualchi sanza sella apoco apoco & con piccolo passo & si uolga spesso adestra & a sinistra:& se sara bisognio gli uada inanzi alcuno apie & ogni di cioe dalla matina pertempo infino ameza terza [illegible] caualchi per luoghi piani & sanza sassi:& quādo per spatio dun mese sanza sella sara caualchato li si pongha soauemente sanza alcun strepito & rumore & si meni dolciemēte con essa infino atāto che uenga el tempo del uerno. Et quando il caualcatore sara sopresso salito nol dee muouere prima che sabbia aconci ipanni. Impero che per questo il cauallo sausa astare cheto & fermo ad utilita del caualcatore. Et dopo questo approximādosi il tempo fredo samaestri incotal maniera cioe chel caualcatore il facia la matina pertēpo p li cāpi arati tēperatamente troctare uolgiendolo spesso cosi adextra come a sinistra essendo la redena dextra piu corta un dito grosso per trauerso che laltra. Pero chel cauallo naturalmente e piu inchineuole alla sinistra & se sara bisognio li si muti piu forte freno intanto che agieuolmente quādo uo il caualcatore si ritenga:faciassi anco troctare per la terra arata & nō arata & per luguale & nō uguale acioche auezi ipiedi & le gambe piu agieuolmente leuare:& per questa medesima ragione si meni per li loghi renosi. Et quando sapra ben troctare con piu breue & tostano salto che si potra si meni agualopo & questo non si facia se nō una fiata per giorno Imperoche per tropo diuētano spesso retrogradi: cioe ch̄ tornano adietro. Anchora obserui il caualcatore nel cominciamento del suo corso & in troctare & igualo pare che tenga lereni del freno cou le mani abasso allato al dosso si che il cauallo apoco apoco chinando il collo chini il capo intāto che sempre porti la bocha allato al pecto:impero che qsto uede piu chiaro il suo andamento & meglio a ciascuna parte si uolgie piu agieuolmente si tiene alla uolūta del caualcatore Anchora si dee cōsiderare & conoscere la dureza & morbideza della bocha del cauallo & secondo le decte cose li si pōga il freno iquali sono di molte maniere: impero che sono alchūi che sono molto dolci & morbidi: altri che sono meno: & altri che sono asprissimi & durissimi:& altri che sono meno & altri che sono in ql mezo. Ma le loro forme lascio di scriuere: pero che sono note ad qlli che li fāno & ancora nō si possono cosi aptamēte mettere in scripto come si possono con lochio. Simigliantemēte e utile

molto di caualcarlo spesso p la cita de & spetialmente ne loghi doue si fabriga:o doue si fa romore o stre- pito: poche p questo diuēta sicuro: & ardito. Ma se temesse di pasare p li pdecti loghi nō si dee cōstrignie- re aspramēte con li sproni o con lo scudiscio. Ma si meni lusingādo cō legiere pcossa. Anchora e bisognio che sopresso si salga & sciēnda spes so & dolciemente acioche sauezi a salire & allo sciēdere distare pacifi- camēte. Et tutte le predecte cose si deono obseruare insino a tāto che identi del cauallo siano perfectamē te mutati laqlcosa si fa p spatio di cinque anni cōpiu & poi che identi sarāno mutati gli si cauio della ma- sciella di sotto il piu saluamēte che si pote quatro denti cioe da luna p ta & altretāti dallaltra iqli scaglio- ni & piane dalle piu genti sappellāo & qsi cōtinuamente contrastano al morso del freno. Et inanzi chel fre no si li metta si lasciano le piaghe uno pochetto saldare & allora si li mette leggiere freno. Et nota chel freno del cauallo dee essere ne tro- po duro ne tropo dolcie: ma ī quel mezo. Anco diuenta il cauallo p lo detto cauare de idēti piu grasso: po che per questo lascia la sua fiereza & furore doppo il trare de denti si caualchi si comio dissi mouendolo da capo cō piccoli salti & spesse uol te scontrando icaualli entrando & usciēdo acioche sauezi entrare fra essi & dapartirsi da essi: & quādo il freno sara trouato che si conformi & cōsaci al cauallo nō si muti acio che per quello mutamēto nō si gua sti la bocha del cauallo. Anchora quando il cauallo sara dimesticato conueneuolmēte si dee uezare acor rere & corra si la mattina per tēpo una fiata la septimana per spatio q si della quarta parte dun miglio nel cominciamēto & appresso si potra cresciere il suo corso insino ad uno miglio & piu se piacera. Et e dasape che quāto piu spesso si cor[illegible] tamēte tāto p luso diuente[illegible] piu to stano & mouente: ma se si spegnie- ra luso del correre diuētera il caual lo piu ageuolmente piu ardente & arabiato & impatiente & pdera la magiore pte del suo affrenamento. Anchora e dasapere che poi chel ca uallo sara pfectamente adoctrina- to daffrenare il facia souente il cal- ualcatore ghalopare correre salta- re tutta uolta temperatamente: Im- peroche lūgho riposo fa il cauallo cattiuo & pigro & in ql che e stato amaestrato agieuolmēte perde. Le cose che decte sono di sopra hāno luogho ne cauallli che si diputāo ad arme & militia: īpoche alcuni caual li si diputano a uettura: alcūi a co- prire alcuni a correre: altri al carro iquali diuersamente si deono ado- ctrīare aloro officii. Anchora sono alcūi che deono hauere caualli pia- cieuoli & ripossati & cotali caualli si deono castrare imperoche p qsto diuenterano piu mansueti.

❡Del conoſcimento della belleza de caualli. cap. vii.

IL bello cauallo ha il corpo grande & lungo & le ſue membra tute proportionalmẽte alla ſua grandeza & lungheza riſpondono : & il ſuo corpo dee eſſere ſottile ſecho & cōueneuolmente lungo & la ſua bocha grande & ſquarciata. Et habia glianari infiati & grandi & dee hauere iſuo occhi groſſi & che non gli habia ſcauati in entro & habia gliorechi picoli a modo daſpido facto:& il collo lungo & ſottile uerſo il capo. Icrini ſião piãi & pochi el pecto groſſo & ritõdo . Il doſſo corto & q̃ſi piano ilõbi ritõdi & groſſi le coſcie groſſe a mõ q̃lle del boue . Il uẽtre anchora lungho & lãche lunghe & teſe. La gropa lungha & ampla. La coda groſſa con pochi crini & piani le groppe late & bene car... ſe:igaretti ampi aſſai & ſechi : & habia le falci chinate come il ciervbio lunghie de piedi ampie dure et ſcauate quáto ſi cōuiene. Anco ſia il cauallo dalle parte dirieto alquáto piu alto che dinãzi ſi come il cieruio. Porti anchora il collo leuato et ſia groſſo al lato al pecto. Del ſuo pelo diuerſi huomini diuerſe coſe ſentirono. Ma pare aipiu che baio ſcuro e dallodare ſopra tutti finalmẽte e deſapere chõ la belleza del cauallo ſi puo meglio conoſciere eſſendo il cauallo magro che graſſo.

❡Di ſegni della bonta delli caualli. cap. viii.

IL migliore cauallo che ſia e quello il cui uolto e ampio et il cui uedere e allunga et che ha forte guardatura et forte orechi et ampio pecto et ſchienale corto et cha lunghe le coſcie et gambe dinanzi et le gambe dirieto ha corte et che ha ſottile il muſſello et il capo del naſo et ſoaui peli et ampie groppe et collo groſſo et che mangia bene. Anchora il cauallo cheha grandi anari et iſiati et gliochi groſſi non ſcauati ſi truoua naturalmente eſſere ardito. Anco il cauallo la cui bocha e grande et le maſcielle ſotili et magre et che ha il collo lungo et ſo

tile et uerso il capo e habile et das frēare. Anchora il cauallo che ha le coscie grosse come qlle del boue & il uētre ampio & pēdente disoto si giudicha ch sia affaticāte & sofferente. Et qllo icui garetti sono ampi & distesi & le falcie turbe leqli raguardino igareti dētro dee essere tostāo & ageuole ī uscire. Et il cauallo che ha igareti curti le falci distese & large curbe dee essere naturalmente ambiāte. il cauallo che naturalmēte ha grosse & corti ipasturali amodo di qlli del boue si giudica ch sia forte. il cauallo ch tiene il trōcho della coda strettamēte ītra le coscie e forte & sofferēte secōdo la magior pte. Ma nō e tostāo. il cauallo che ha le gābe & le giunture loro pilose assai e ipeli ch sono ī esse e affaticāte ma nō si truoua di legiere agieuole. Anco il cauallo che ha laclūa lūgha & ampia & lāche lunghe & distese & che sia piu alto drieto che dināzi si truoua secondo ipiu essere ueloce in lungo corso.

De segni della malitia & de uitii & della uita de caualli. cap.ix.

IL cauallo le cui masielle sono grosse el collo corto nō saffrēa di elegiere come si cōuiene il cauallo le cui ungie sono tutte bianche apena haura giamai duri piedi. il cauallo che gliorechi pēdēti & grādi & gliochi scauati in entro sara lento & tardo. Ancora qdo la pte dināzi del naso del cauallo cioe il mocolo e molto basso nō puote il cauallo p lianari respirar & po e di minore ualuta. Anchora qdo il cauallo uede di giorno & nō di notte si sciema la meta di qllo che uarebbe & qsto si conosciera sel menerai la nocte alla casa chel giorno teme & allora non teme & anchora qdo non muoue ipiedi la nocte come il giorno. Anco se gliochi del cauallo sono biāchi sciema molto il pzo del cauallo. Impo che qdo e [illegible]nato alla neue o allogo freddo n[illegible] uede: ma uede ben nelluogo nō lumino so & nel tēpo caldo. Il cauallo che gitta gliorecchi ī drietro in ogni tēpo e di minore prezo īpero che glie sordo. Quādo il cauallo non anitri scie ne fa rumore ne suono alchūo cō la bocha e segnio che sia sordo. Anco il cauallo cha duro collo: & qllo e sēpre disteso & qdo ua nō lieua il capo & muoue il collo adextra o sinistra e di pessimo uitio & di grā pericolo acolui chel caualcha. pero ch nō si puo uolgiere a sua uolūta. Et pero e buono p caualier. Il cauallo acui le ginochia uanno inentro amodo darcho e di piccolo pregio impo che pessimamēte uae il cauallo le cui gābe sēpre si mouono e di male costume. Il cauallo che lieua la coda in su & īgiu e di male uitio. Il cauallo alqle sempre pare infiato sopra il ginochio īpoco tēpo pdera lādare. Anchora se al cauallo apparira enfiamēto duro ne piedi din[illegible]

zi o dirieto nõ e pero in sua operatiõe nociuo. Et dicesi se neipiedi dināzi e duro ensiamēto e sicura cosa altro male nõ uisciēdera. Il cauallo che ha in tutti ipiedi crepaci cioe rappe & nõ ne po guarire & e di minore ualuta poche e di piu soza apparēza. Il cauallo alquale ipel delle sue giũture si ri[illegible]o isuso nõ po riceue lesione al suo opare & le sue unghie sono piu forti. Anchora sel cauallo moue ipiedi i altro mõ che glialtri ricieue i sua opatiõe lesione & pciò e di minore ualuta. Anchora se andādo si tocha luno cõ laltro piede molto li nocie in sua opatiõe. Anco se icoglioni del cauallo sono molto grādi e piu rustico & nociuo nela sua opatiõe & se la sua uergiella sta sempre pēdente e piu rustico & nõ sidee caualcare da honesto homo. Anchora la morfea cioe labianchezza che nel collo o nel mussello o sopra gliochi fa il cauallo piu rustico: ma non lo fa pegiore inoperatiõe. Anchora nõ e bono il mouere de fianchi ne cauagli.

¶ Delle infermitadi de Caualli & cure loro. cap. x.

VEduto e disopra de sa bõta & belleza de caualli e da uedere al psente delle loro ifermitadi leqle auēgono loro cosi p natura come p accidēte & primieramēte si dira di qlle chauengono per natura lequali alcuna uolta p difecto o per cagiõe alcuna manca o crescie, Crescie alcuna uolta ma rado: & qsto aduiene quādo nascie colla mascella di sotto piu lungha che qlla di sopra & di simigliāti cose. Et quando nascie con alcũa superfluita di carne ne piedi o in alcuna parte del corpo laquale mur o uero callo sappella uulgarmēte ilquale si fa sanza coregio. Et anchora quādo aduiene che in alcuna parte del corpo si fanno superfluita di carne a modo di giādule sottol coregio. Inducie māchamēto quādo nascie il cauallo con unochio o lorechie minore di laltro. O che habbia una ancha minore che laltra cioe piu corta onde tutta la gāba sene meno ma anchora mancha la natura & falla qdo il cauallo nascie con le gābe torte cosi nella parte dinanzi come in quella dirieto & il simigliante aduiene delle lũghie & de piedi iquali alcuna uolta per natura son torti & alcũa uolta nascie con zardi ne garetti & cõ le galle nelle gambe che prociedono dal padre o dalla madre cħ lhanno & e zarda una ensiatura a modo duouo o magiore o minore nascie ne garetti chosi nelle parte dentro come difori. Ghalla e una ensiatura a modo duna uescicha piccola di grandeza duna nocie laquale si gienera intorno alle giũture delle gābe allato a lũgie. Nelle pdecte infermitadi che nascono al cauallo neluētre della madre per difecto di natura nõ si puo conueneuolmēte medicina trouare: ma possonsi tro

uare alcuni rimedii. Imperoche quã do nascie il cauallo colle gãbe torte di dietro ĩ modo che si pcotono ritorciendo dẽtro o pcotendo lun pie laltro nelluscire nella pte dẽtro delle coscie allato acogliõi si sinciẽda cõ ferro accõcio faciẽdo atrauerso tre in ciascuna parte delle coscie Apresso si caualchi al modo usato & allora nellãdare ch̃ fara si freghera luna cuscia cõ laltra et p lo cõtinuo tochamẽto delle coscie si scortichera a modo duna piagha: di ch̃ il p̃decto cauallo sentẽdo spesso lõciendo andra piu aperto che nõ sara usato. Et ĩ simile modo facia nel le gãbe dinanzi faciendo le p̃decte cotture drẽto ne ilacierti. Alunghie o aipie torti si troua q̃sto rimedio cioe che ferrando spessamẽte il cauallo si possono lunghie cõe si conuiene aconciare & al modo della ritondita del ferro dirizare. Suolsi alcuna uolta il cauallo ferirsi dellun pie nellaltro p debilita di magreza alq̃le si po souẽire faciẽdolo grasso.

¶ Della ĩfirmita che uulgarmẽte e decta uermo & dela sua cura. ca. xi.

Ontro lẽfirmita del mur si dee la supfluita della carne p̃decta infino alla supficie del corrigio cautamente tagliare. Et appresso sellocco nõ sia neruoso cõ ferri tõdi scaldati si coca quãdo si conuiene. Ma selluoco fosse neruoso uisi pongha suso risagallo poluerizato a peso tareno & piu & meno secondo che parra ch̃ bisogni. Impo chel risagallo rode a modo di fuoco. Apresso rode le sue radici si meta dentro infino al fondo della ferita stopa ĩ albume doue bagniata & empiasene tutta la piagha & muttisi una uolta il giorno infino a tre di. Daindi inanzi acioche saldi si prẽda calcina uiua & altre tãto mele & si mescolino insieme & mettansi in alcũo pãniciello & inciẽdasi cõ lento fuoco infino a tanto che sene faciano carboni & si poluerezi sottilmẽte & si metta ĩ la ferita cõ stopa ĩuolta nella decta poluere la mattina & la sera ĩfino che la carne sia salda lauata sempre ĩprima cõ uino forte scaldato alquãto & mancassi il risagallo si prenda in suo luogo calcina uiua & tartaro orpimẽto uerderame poluerizati insieme apeso uguale & uisi põga la loro poluere tre o quatro uolte infino cha le sue radici cõueneuolmẽte saranno rose lauata ĩprima la piagha optimamente con acieto: laq̃le poluere e mẽ forte che quella disopra decta ma appena o nõ mai ui rinascono ĩpeli ma p farli rimettere sẽne dira per inanzi alcuna cosa.

¶ Dele grãdule & scrofe. cap. xii.

I tutte le superfluita dela carne leq̃li nascono ĩtra el corrigio e la carne che uulgarmẽte si chiamano ghiandole testudini o scuofrule dico che fesso priã il chuoio perlo lũgo nelluogo doue sião & sene cha

ruino con mano scarnandole prima cholungia ouero che si fenda il cuo io & uisi spoluerezi il risagallo pesto o cõ acconci ferri sincéda: Ouisi poluerezi la poluere della calcia uiua & dellorpiméto & del tartaro al modo che disopra nela pcIedẽte curadiciemo. Appresso usi la carta scripta nel medesimo capitolo pximo passato. Ma se p la tagliatura ouero scarnaméto alcuna uena faccia sangue si dee cõstrigniere in questo modo. Prẽdasi due pti dinciensо et terza parte daloe paticó & poluerizate sottilméte si dibatão cõ lalbũe duno uouo & si mescolio & cõ ipeli della liep simettano nella uena. A qsto medesimo uale il giesso pesto cõ calcina & cõ igráelli delluue. Anco uale a quel medesimo lo sterco fresco del cauallo mischiato con la creta & cõ lacieto fortissimo di batutti. Et nota che le pdecte cose poste sopra la uẽa chẽ si uole strigniere nõ si deono rimouere ifino al scdo ol terzo giorno. Anco e da sape piu sicura cosa e che le pdecte grádole si disfaciáo cõ le pdecte polueri fesso i pria il cuoio p lo lũgho chẽ p tagliarle & cauarlene cõ lemái si facia no i luoghi neruosi ouero uenenosi

¶Delle ifirmitadi accidẽtali de caualli & della loro cura. cap. xiii.

Di sopra e stato detto delle infermita naturali de caualli: ora si seguita il tractato delle accidẽtali. Diro adũque primierameẽte di quelle cose che loro aduẽgon nel capo & dentro al corpo & poi di qlle cose che loro auẽgono nel dosso: Et poi di qlle ifirmitadi che auẽgono loro ne membri da piedi in su. Et poi dele lesioni de piedi & de lunghie.

¶Della infirmitade che uulgarmẽte si chiama uermino & della sua cura. cap. xiiii.

Questa infirmita aduiene nel pecto del cauallo psso al core & nelle coscie presso a testicoli per mali hũori caldi ragunati in cierte glãdule channo nel pecto & nelle coscie iquali cõcorrono a qlli luoghi p alcuno dolore che qui accidẽtalmente uiene & poi discíẽdono alle gãbe & in essi fanno enfiamenti & di spesse piaghe le preforano & alcuna uolta p cagione del predecto uermo si fanno nel cauallo spetialmente nel capo diuerse piaghe & le piu sono picole & infiáo il decto capo. Et alcuna uolta fanno a modo dacqua gocciolare gli homori p lianari & allora sapella uermo uolatiuo & questa cotale infirmitade si conoscie p lenfiamento che si fa de decti humori ne pdecti luoghi. Et p le piaghe che decti humori fãno quando si sforzano duscire fuora. Curasi in questo modo quando le grandolle cominciano ad enfiare o acresciere piu che nõ sono usate incontanẽte si tragha sangue al cauallo infino che diuenti debile della uena usata del collo allato al ca

po;& anco delle uene usate de luna & dellatra pte del pecto & delle coscie acioche isuperflui hũori si uotio. Apresso si metta nel pecto o nelle coscie cõtenuẽti setoni iquali cõtinuamẽte atragano li humori p cõueneuole & spesso fregamẽto dessi setoni: Impoche p cotale menamento si gienera dolore & quindi p dolore escono gli homori & nõ disciẽdono alle gãbe & non si deono menare idetti setoni se nõ passati due giorni: Poi apresso simenino damane & da sera cõtinuamẽte ĩtãto che due giouani p ciascuna uolta ui saffatichino caualcato i pria il cauallo cõ piccolo passo p grã pezo. Apsso cio nõ ciessi il cauallo daffaticarsi ciascũo giorno & guarda che nõ mãgi herbe & anchora dellaltre cose mãgi si poco che apena sitẽga nelle sue forze & la nocte si riposi i loghi fredi: ma se qlle grãdule ouero uermo p le sopradecte cure non si sciema: ma soprabõdino gli humori chensiano disupchio le gãba allora se cauino qlle grandule ouero uermi i questa maniera cioe che si fenda il cuoio & la carne p lungo infino che si trouino le grandule ol uermo & posto giu il ferro collunghie scarnino & sene diuellano fori colle mani in modo che dessi nõ ui rimangha niẽte & scauatone fori il uermo o le grãdule infino alle radici di mõda stopa i albume duouo bagniata sempia tutta la piagha & decta piagha si cucia acioche la stopa non ne possa uscire fora. Ma se la piagha sara nel pecto si leghi pria il pecto con peza di lino & cio facto nõ si dee mutare la ferita insino al terzo giorno. Ma daindi inãzi si muti due uolte il giorno, bagniãdo la stopa con olio & albume duouo dibatuto essendo prima la piagha con uino lauata & cosi facta cura uisi facia noui giorni: Ma poi si laui la piaga due fiate per giorno con uino alquanto intepidito & si metta nella piagha stoppa inuolta nella poluere che disopra nel capitolo de muri che si fae di mele & di calcina uiua & usisi qlche di poluere infino atanto che la piagha sara salda: nõdimeno tuttauolta menando isetoni & fatigando il cauallo al modo che disopra e decto. Tutauolta e dasapere chel cauallo nõ si dee caualcare ifino al terzo giorno poi chel uermo sara diuelto uia ma poi ciascũ giorno si come dissi disopra medicamẽto piu forte astrugiere il decto uermo. Poi che la carne col cuoio sarãno fessi ifino ala uista del uermo si prẽda risagallo bẽ trito & poluerizato & si ponga sopral uermo predecto & poi la bambagia & la bocha della piagha si cucia acio chel risagallo non ne possa uscire: ilquale fortemẽte rode in noue giorni. Et poi chẽ sia rosso & structo si curi la piagha cõe disopra dissi: se p tutte le predecte cose gli humori non si possono ristrigniere o sechare si che non discendano alle

gambe faciendo pertugi per modo di picole uesiche ouero piaghe. Allora incontanente con ferro ritondo nella punta ouero capo fincendano quelle piaghe ouero uesiche insino nel fondo inciendẽdo in prima la uena maestra del pecto atrauerso laquale si stende dalluogo del uermo giuso insino aipiedi. Poi incisi ipredecti pertugi delle gãbe si spanda neilati calcina uiua due uolte solamẽte per di partita prima la cottura de pertugi facta quiui: ma se p lo uermo rimarra infiata la gãba si dee in questa maniera purgare prendansi le migniatte & si pongano intorno allinfiatura delle gãbe raso in prima illoco infiato anchora tutta la gãba. Appresso cauatone cõ le migniatte quãto sangue si pote tutta la gamba con acieto & creta biãcha insieme di battuti simpiastri o si tenga in acqua fredda continuamẽte la mattina & la sera & q̃sto si facia infino a tãto che le gambe diuentino piu sotili. Cõtra il uermo uolatio acioche gli hũori si sottragano dal capo lisi sciemi sangue damendue le ueni usate delle tempie. Appresso si pongano isetohi sotto la gola & si mẽino & si nudrisca & caualchi & li si faciano tutte q̃lle cose che sono decte disopra nela cura delaltro uermo. ma sel uermo uolatiuo si muta in emoigrã laqual cosa spesso aduiene li si deono dare le cose calde & lisi copra il capo cõ panno di lana & si facia dimorare per riposso i loco caldo & nõ saffatichi i modo alcuno & mangi sempre le cose calde si come fieno & uena. Imperoche q̃sta e freda infirmita ma rade uolte ne campa.

¶ Del morbo anticho & della sua cura. cap. xv.

Alchuna fiata interuiene che quella grandula che decta laquale intorno al core dimora crescie in tãto p li humori che sono corsi adessa & che al modo usato non disciẽdono alle gãbe chel suo crescimento & enfiamẽto gienera appostema laq̃le imperoche e pximana al core crudelmẽte li fa cõtrario & q̃sta infermita da piu uulgarmẽte sapella anticuore. La sua cura e cotale: quãdo la grandula pare che cõ furore subitamẽte crescha o che ingrossa piu che soglia sanza nulla dimorãza si diuella ĩfino alle radici del pecto si cõe disopra nela cura del uermo e decto: & cõciosiacosa che sia al cuore proximana si dee cõ grã diligentia cautamente diuellere. Et se p lo suellimẽto ouero scarnamẽto suo sapra uena alcuna & facia sangue allora incontanente si prẽda & strecta cole mani cõ filo di seta strectamente si leghi. Ma se p labondãza del sangue nõ si potesse la uena pigliare si metta nella piaga le medicine che stringono il sangue scritta sopra la cura delle grãdule.

¶ Dello strangulione & sua cura. capitulo. xvi.

messo & dellaltro sterco gran parte & in cotal mãiera ciessera il dolore. Ma sel dolore sara p ritẽimẽto dorina che faccia enfiare la uesicha la qualcosa si conoscie pero cħ sottol uẽtre o intorno aluoghi della uerga pare chensi alquãto & si gitta so uẽte iterra. Allora si prẽda senatiõi curtana & paritaria & le radici dello, spargo p uguale parte & insieme si cuochano & cocte con una fascia lungha & ampia sipõgão calde intorno alle parte della uergiella: & q sto si facia spesso scaldãdo lõpiastro quãdo sara raffreddo & se per qsto nõ si puoca lorina si facia cotal spe rimento cioe che si tragha fuori la uerga del cauallo colle mani uncte cõ olio & si stropici cõ olio. Apresso si pesti alquãto pepe collaglio & nel pertugi de la uerga col dito mignio lo si meta o ui si metão & uara meglio le cimici peste & cotte alquãto in olio. Et se qsto non ui giouera si lasci andare il cauallo con una caualla liberamẽte per lastalla & cosi per necessita si puochera ad oriare. Et nota che questo rimedio si truoua utile atutti idolori. Impero cħ la uolunta del coito molto conforta & fortifica la natura.

Del morbo in sescuti & sua cura. cap. xix.

Questa infirmita aduiene al cauallo per tropo mãgiare e p troppo bere ple quali sigienera troppo sã gue & disciẽdẽdo alle gambe si spargie per esse & ĩpediscie il suo andãre. Anchora ĩcõtra p tropa faticha laqle disciende alle gãbe & aipiedi humori & sangue chel suo andare impediscie p laqle cagiõe si cõuẽgono lũghie mutar seno si socore. Ad uiene anchora alchũa uolta p dolori cha[...]ẽgono p tropa faticha & riscaldamẽto & cħ fa[...]cciedere li humori alle gãbe & qsta infermita uulgarmẽte sappella rifõdimẽto la cui cura e tale qñ il cauallo pare cħ zoppi cõ uno o due o cõ piu de piedi & allusciŕ grauemẽte comicia a muouere le gãbe & ãchora nel suo uolgiere e duro iqli segni sono di rifuso. Sel cauallo e grasso & di pfecta etade se lisi dia bere a sua uolũta & poi damẽdue le tẽpie & di ciaschũa gãba delle uene usate si segni quasi infino alla debilita del corpo. Appresso i acq fredda corrẽte ĩfino al uẽtre si meta ĩcõtanẽte & ui sitenga cõtinuo & nõ mãgi alchũa cosa infino che sia pfectamẽte guarito. Ma sel cauallo e giouane & magro non li si dia il decto beueragio: ma gli si tẽga il fiẽo ĩ aere fredo intãto chel collo el capo sia strecto disciendere quãto puote. Poi appresso mettasi li sotto ipiedi pietre uiue ritõde di grosseza dun pugnio cosi come li si faciessi un lecto. Impoche per lo continuo calcare delle pietre tonde ipiedi & le gãbe sono in mouimento p loruale inerui delle gãbe indegniati p li hũori scacião la graueza Ma sia pria coperto di panno di li

nō bagniato in acqua & nō mangi ne bea ne dimori al sole insino atanto chal pristino stato nō e ridotto. Et nota che q̄sta infermita nuocie poco o niēte aicaualli giouāi. Impo che dicio ingrassano le loro coscie.

Del morbo scumalti e pulsiuo et sua cura. cap. xx.

Questa infermita aduiene per caldo perche strugie la grasseza laquale oppila larteria del polmōe in tal mō che appena il cauallo puo respirare & cōnosciessi incio che glia nari del naso fanno grā respirare o uero gran soffiare et ifiāchi batono spesso et q̄sta infermita uulgarmente palsino o bulsino e chiamata. Curasi in tal maniera cioe ch̄ li si facia beueraggio di garofāi di nocie moscade di giēgiouo di galingha per ugual peso et di comino diseme di finochio per ugual peso et si poluereizino con buon uino et ui si gionga gruogo incōueneuole quātita et tante tuorla duoua quāta e laquantita delle cose predete. El detto beueragio si metta ī un corno di bue tenendo il capo altō sanza freno il cauallo gli sidia si che gli discienda in gola stādo sospeso il capo del cauallo per spatio duna hora acio ch̄ il beueraggio discenda nelle budella. Appresso si meni amano o si chaualchi cō lento passo accioche nullo possa uomitare et nō si lasci mangiare per spatio dun di et dunā notte accio chel decto beueragio non sia impedito di fare la sua operatione. Dipo mangi il giorno seguente herbe fresche o frōde di canne o salcie o di fredde herbe accio chel caldo beueraggio si temperi. Impo che per la decta cura guarira il cauallo se lanfermita sia frescha. Ma se sara uecchia si crede che sia incurabile. Tuttauolta si pruoui di curarla in questo mode cioe che luno et laltro fiancho con due linee luna sopralaltra da ciaschuno capo fincinda acio che per lo costrignimento del fuocho si sciemi il battimento de fianchi. Anchora gli si fendano glianari aconciamente per lungo acio che piu leggiermēte atraga laere et mandi fuori o uero che nel tēpo della uendemia si cibi duue o si abeueri di dolcie mosto et ī questo modo si curera dalla bulsina.

De dolori et della loro cura capitulo. xxi.

Questa infermita aduiene quādo il cauallo sudato o riscaldato si pone in luogo freddo o uētoso. Impero chel uento perche ipori sono aperti entra per la bocha per li membri perlaqualcosa si segue atrahimento di nerui con un pocho di enfiamento che fa uenire dolori et īpediscie landare del cauallo & appellasi uolgarmente questa infermita ifestuto et conosciesi in cio chel cauallo pare chabia il cuoio un pocho steso infuori si che colla decta si pote appēa pigliare o strigniere. Et

pare che nel suo andare sia impedi to a mō che risuso: & isoi ochi gli lachrymano. La cui cura e tale che incōtanēte si metta in loco caldo & poi si prēdano alquante pietre uiue & si scaldino inquanto puonon & metāsi in terra sottol uentre del cauallo: ma che sia pría il cauallo coperto di pāno di lana lungo & lato intāto che in ciascūa pte assai auāzi la persona del cauallo il cui mezo stia sopraldosso del cauallo & lestremita dipendano da ciascuna pte da piedi: leq̄li si tengano abasso da due homini: & le dette pietre apoco apoco & spesso sinnaffino dacqua calda infino atāto che tuto il corpo & le mēbra del cauallo siano in sudore ridotte: & allora sinuulga il cauallo nel decto pāno & si singhi & cosi si tēga tanto che ciessa il dolore & cio facto si prēda butiro caldo o olio o altro unctuoso licore & se ne stropicino spesso il giorno tutte le sue gābe: o si facia decotiōe di paglia di grano di reste dagli di cenere di malua & cō q̄sta decotiōe calda tanto quanto po sostenere si bagnino le gambe & spetialmēte inerui & si tengano sempre in caldo loco & usino di māgiare cibi caldi infino a tanto che sieno nelloro stato primaio ritornati.

¶ Del morbo infunditi & sua cura. cap. xxii.

Q Vesta isermita asciugha & disecha lenteriora del cauallo & maciera il corpo & il suo sterco fa putire piu che quello delhuomo & cio gliauiene p lungha magreza che pciede per pocho cibo allui dato & per molta faticha laq̄le riscalda & disecha lemēbra intāto che nō po diuētare grasso ne fare carne ne anchora si cura di mangiare. La cura dellaquale infermitade e q̄sta cioe che si soliciti quāto puo chel corpo del cauallo si mollifichi & si facia decotione dellherba uiolocia & pitaria & di malua & dicruscha dorzo lequali cose cotte bene si colino & in questa acq̄ si metta butiro in buona quātita & cassiafistola liquefacta presso di tre tareni & col sopradecto strumento a mō di cresteo alquāto caldo si metta per lo postrione del cauallo & si facia per tutto al modo che di sopra e decto nel capitolo de dolori. Excieto che questa acqua si uuole tenere nel uētre del cauallo quanto si pote. Poi gli si facia beueragio di torla duoua di gruogo & doglio di uiuuole di battuto assufficiētia con buono uino bianco & si metta in corno di bue & due uolte o tre oieno gli sidia secōdo che nel tractato del polcino si disse. Puossi fare ancora questaltra experiētia cioe chel cauallo si pōga solo nella stalla & nō mangi niente ne beua per due o tre giorni: poi glisi dia lardo o carne di porcho salata a sua uolunta laquale per lafame & per lo salsume del lardo mangiera uolētieri & li sidia incontanente abeuere acqua calda

quanto ne uuole. Apresso si caualchi un pocheto intanto che uoti il uentre dele cose predecte & uoto che sia gli sidia grano bene mondo & cotto con un poco di sale & seco al sole o in altro modo due uolte il giorno inãzi che bea. Imperoche co tale grano nũdriscie & satia intãto chel cauallo agieuolmẽte nengrassa.

¶ Del morbo aragniati & sua cura. cap. xxiii.

Questa infermita uulgarmente sappella: si fa nel uẽtre del cauallo laquale inducie torzioni & fa rughiamẽto nelle budella & constrignie il cauallo amãdare fori lo sterco indigiesto & liqdo amodo dacq̃ onde appena pote il cauallo alcuna cosa mãgiare che nõ lamãdi fori anzi che lhabia smaltita: laquale alcuna uolta aduiene per orzo o per altra simile cosa rosa dallui & nõ digiesta & alcuna uolta per bere acq̃ freda poi che hara roso lorzo sanzalcuno interuallo di tẽpo & alchuna uolta per uelocie corso o uero gualoppo facto dapoi che hara incontanẽte di sua uolũta beuuto laquale si diguaza nelle budella per locorso. Anchora aduiene alcũa fiata per troppo ensiamẽto del corpo del cauallo cha dolori per leq̃li cagioni indebolisscie il cauallo intãto che apena si puo su le gambe tenere. La cui cura e tale. Quando lhuomo sacorgie due o tre uolte chel cauallo schiza sosterco alunga a modo dacq̃ua facto collorzo nõ smaltito si lieui incontanente lasella il freno & per le pasture si lasci liberamente andare infino a tanto che sia ristrecto: & non si dee mouere inãzi impero chel mouimẽto diguaza il uentre & falli mandare fori il cibo inanzi che sia smaltito. Anchora quãto puote si guardi dabere impero che a questa infermita glie lacq̃ nociua per la sua liqditade. Anchora alcuna uolta questa infermitade rinfonde il cauallo & allora si curi cõe nella detta infermita si mostra.

¶ Della cimorrea & sua cura capitulo. xxiiii.

Vna altra infermita che sapella cimorrea uulgarmente laquale aduiene quãdo il cauallo e stato assai nel capo inferdato perlaquale disciẽde per glianari un fluxo amodo dacqua cõtinuamente. Aduiene anchora alcunauolta per lanfermita che sapella uermo uolatiuo: onde si seguita chel cauallo mãda fuori tutta lhomidita del capo. La cui cura e tale. Cioe che si facia una coperta alcapo del cauallo & sopra si tenga in luogo caldo & si diano in cibi cose calde: & suogli fare souente utilitade. pasciere piccole herbe, impero che quando per schiantarla tiene il capo basso discorrono p li suoi anari la magiore parte de suoi humori. Vale anchora sel fummo delle peze & della bãbagia al cierebro messo per li anari impero che

gliomori antichamẽte racolti & ristrecti dissolue. Ma nel piu si truoua questa infermita incurabile.

¶ Della frigidita del capo & sua cura. cap. xxv.

LA fredeza del capo muoue dolore nel capo de cauagli & sordimẽto & fa loro uenire tossa & puoca la gola laqualcosa legiermẽte aduiene quãdo il cauallo si mette in la stalla molto caldo & poi subitamẽte si mena a fredo uẽto & spesse uolte per altre ĩfermitade per alchuna cagione riceuuta: onde alcũa uolta e cõstrecto il cauallo di tossire & p de gran parte del mãgiare & del bere la cui cura e tale. Quãdo gliochi del cauallo paiono alquãto infiati & alchuna uolta lachrimão & gliorechi saranno fredi & similmẽte lalito delli anari sara fredo & isiãchi gli battarano piu che nõ sarãno usati & mãgiera meno che nõ sara usato & bera assai meno & comincera atossire spesso & sternutare. allora si potra giudicare che sia infredato cioe frigidita di capo per laqualcosa si ciendono le glãdule che uiuole sono apellate che sono tral capo el collo soto le mascielle cõ ferro apũctato ilquale fori le glãdule & similgliãte sincendono amezo la fronte acio che gli humori fredi riscaldati sieno cõstrecti asuáporare fuora. anchora gli si metano sotto la gola seroni acio che per loro gli humori habiano uia dãdare fuori. Anchora tenga sopral suo capo copta di lana & si stropici spesso con butiro intra gliorechi. Aquel medesimo uale lolio allorino messo in peza di lino & acõciamente legato al morso del freno beuẽdo sempre col freno il cauallo. A quel medesimo uale il fummo di pãno di lino arso & per li anari riceuuto. Anchora ui uale il grano ben cotto & messo in uno sacheto caldo q̃nto patire si potra & legato al capo del cauallo in modo che messa la bocha & li anari ẽtral facheto riceua il fummo intral gli anari & mangi del grauo a sua uoluntade: allaqualcosa sara utile sel decto grano si conciera col pulegio & sauio cão uiuale se si leghera strectamẽte una peza ad un bastone & sungha cõ sapone saracinescho & quãto si puo piu acõciamẽte si meta legieri negli anari del cauallo & poco stãte sene caui. impo che per q̃sto il cauallo stranutera & gitera li humori fredi & liq̃di amodo dacqua. Ancho ui ualle il butiro cõ lolio lorino mischiato & messo negli anari. Ancho si dee da tute le cose fredi guardare & usi cose calde & beua spesso acqua cota & calda si come nel capitolo de dolori si cõtiene & ĩ cotal maniera si potra liberare.

¶ Del morbo degliorechi & sua cura. cap. xxvi.

ALchuna uolta interuiene che per la decta infermita del capo gliomori discẽdono agliochi & fan

nógli lachrimare & fanno sopressi panni di scuritade o rossore per leq̃ lecose non puote ilcauallo come si cõuiene uedere & guardare. La cui cura sia cotale se gliochi lachrymano. Si facia strictorio di olibano & mastice poluerizati & dibatuti col lalbume dellouo si pongano sopra una peza larga qtro dita & lúgha tãto che posta sopra la fronte si possa soto le tépie legare. Ma sia imprima illuoco raso doue lo strictorio ch̃ gliochi si rimãghio di lachriare. Et quãdo sene uora leuare sene lieui con acq̃ calda & olio o con altra cosa unctuosa dibatutti insieme. Aquel medesimo uale se ambe le uene dalluna tépia & dallaltra sincien dono con fuocho. Et se gliochi obscurati o stellati sub ambobus oculis imponat. Tutauolta quatro dita disoto & spessaméte cõ uno cãnelo si soffi negliochi sale sotilmente pesto. Ma se fusse panno sopra gliochi gienerato di nuouo o inuechiato osso di sepia tartaro & salgémo con ugual misura & sotilissimamẽte pesti & si soffi cotale poluere ne gliochi al cauallo due uolte per giorno. A questo medesimo uale il sanitro con lo stercho delle lucierto le pesto & soffiato negliochi. Ma si dee prédere guardia che nõ ui sene meta tropo acioche gliochi nõ sene guastino: ma sel pãno sara uechio si dee due o tre uolte col grasso della gallina ungniere primieramente.

¶ De cortui & sua cura. ca. xxvii.

Decto e dellenfermita che aduégono al cauallo nel capo & dentro dal corpo restare adire di quelle ch̃ aduengono al dosso onde e dasapere che sopral dosso del cauallo si fa una lesione chalchuna uolta rompe alchũa parte del cuoio del dosso et alcuna uolta caua infino allossa: laquale aduiene per tropo grauamento della sella o daltro peso laquale lesione dalle piu persone e appellato corno curasi in q̃sto modo: cioe ch̃ si préda la frõda del cauallo col lasũgnia del porcho pesta et uisi põga su et li si ponga adosso la sela ol pãnello acio chel calchi la medicia cõtinuaméte sopresso corno. A questo medesimo uale lascabbiosa con lasugnia del porcho similmente pesta. Ancho ui uale lacienere intrisa con olio et postaui su. Ancho ui uale la fuligine intrisa col sale et con laglio isieme di battuti. Anco ui uale molto lo sterco del huomo fresco et postoui suso. Et nota chel corno infino alle radici piu tosto si cura sel cauallo si caualchi ponẽdo ui alchuna delle medicine et rinouãdole spesso. Et poi chel corno sara diuelto infino alle radici si riépia il luoco distoppa minutissimaméte tagliata et poi inuolta nella poluere della calcina et dello mele si come nel cap. del uermo si disse tutta uolta lauata ipria la piagha qñ e fresca cõ acieto o cõ forte uino alq̃to riscaldato et questo si facia due uolte

per giorno infino a tãto che ſia ſal-
do: Tutta uolta ſi dee prẽdere guar
dia che alcuno peſo non liſi ponga
adoſſo iſino a tãto cħ la carne dela
piagha nõ ſia col cuoio agualiata.

Del morbo del polmone & ſua cura. cap. xxviii.

Anchora nel doſſo del ca-
uallo ſi fa unaltra leſione
laq̃le ui gienera cierte in
fiature & appreſſo cio ui
gienera carne corota: laq̃lcoſa iter-
uiene p grauamẽte diſcõcia ſella o
dalcũo ſcõcio & gran peſo ilq̃le ſia
uſato di portare ĩpoche quãdo co-
tale ĩſiatura inuechia gienera cor-
ruptiõe: & alcũa uolta ĩuechiata la
corruptiõe ſi fa una racorta alloſſa
ĩ carne corrota: laq̃le cõtinuamẽte
gietta una corruptiõe a modo dac-
qua & q̃ſta infermita ſappella uul-
garmẽte leſiõe di polmõe lacui cu-
ra e tale. Cioe che intorno intorno
primieramẽte ſi tagli. Poi uiſi metta
ſtopa ĩ albũe duouo bagniata & in-
ſino al terzo giorno una uolta ſo-
lamẽte ſi muti p di ſi facia q̃llo che
diſopra ſi diſſe del corno uero e cħ
cõ la poluere del riſagallo piu ſalua-
mẽte ſi cura al mõ che dellanfermi-
ta de uermi ſi diſſe iperoche ſanza
alcuno inciendimento ſi medica &
ſanza dolore del cauallo.

Del morbo ſpallaciarum & ſua cura. cap. xxviiii.

Aſſi ãchora nel doſſo uua
altra leſione laq̃le inducie
inſiamẽti nella ſomita de
le ſpalle del cauallo & fa una certa
calloſita di carne intorno alle ſue
ſpalle laq̃le auanza ſopra la pte di
ſopra p lenſiamẽto: ſimilmente ad-
uiene p tropo agrauamẽto: & q̃ſta
infirmita ſapella ſpalitie. La cui cu-
ra e q̃lla medeſima che del polmõe
di che pximamente ſi diſſe: ma ſe le
ſpilatie ſaranno dure ramorbidino
col maluauiſchio & cõ icauoli pe-
ſti colla ſũgnia del porco peſta uie
ta agiũtoui aſſẽtio paritaria & brã-
cha orſina & peſte bẽ ĩſiema & poi
nella pentola cotte & ſorpoſte &
queſta mollificatiõe ſi facia inanzi
che ſi tagli o uiſi ſpargha il riſagal-
lo predecto.

Dellaltre infermita che dietro uẽgono & della loro cura. cap. xxx.

Annoſi anchora molte al
tre leſioni nel doſſo del ca
uallo p lo p̃decto graua-
mẽto della ſcõcia ſella o
di peſo che ſi ponga ſu gli hũori o
ſpalle. Et alcũa uolta ſi fannõ p ſu-
perchio ſangue ouero homore cer-
te ueſiche piene di ſangue corroto
leq̃li corrũpono il cuoio del caual-
lo & la carne nel doſſo. Appreſſo ui
ſi fãno piaghe picole ouero grãdi le
q̃li tute ſappellão uulgarmẽte leſio
ni. Ma eglie doſapere che le p̃decte
leſioni quanto ſono piu proxima-
ne alloſſa del doſſo tanto diuenta-
no pegiori. Et alcuna uolta induco
no pericolo. La cura e queſta che
quaſi tutte le leſioni che uengono
aldoſſo hanno principio da inſia-

miento. Onde conciosiacosa che a principii si debia resistere incōtanente che in alcuna parte del dosso apparisce infiamēto alcūo si rada cō rasoio il decto loco. Appresso uisi faccia impiastro con farina di grano abburatata & fintrida & dibatta con lalbume delluouo & si meta sopra peza di lino & si pōga sopra lenfiatura & non sene lieui per forza lompiastro. Ma quando sara che legiermēte sene possa leuare: & seui sara raguinata puza cō ferro acuto & alquāto caldo si fori il cuoio nella parte disotto dellenfiatura acio che quindi scoli la puza. Et dopo queste cose sungha spesso il giorno con alcuna cosa unctuosa. Anchora si fano roture o uero scorticamēti nel dosso del cauallo per grauamenti di peso come disopra e decto o per alcuno carbonculo gienerato per supchio sangue leq̄li si deono incōtanēte radere & spargierui spesso la poluere de la calcina uiua col mele arsi cosi come si disse nel capitolo del muri lauata tutauolta le piaghe in prima col uino caldo o collacieto & si dee dalla sella o daltra simigliante cosa guardare insino atanto che sia liberato. Anchora è dasapere che douunche si fanno infiature nel dosso cauallo si dee socorere cō impiastro di farina di grano intrisa cō albūe duouo nel modo che disopra si disse. Et assaldare tutte le piane lesiōi si soprapōgano queste poluere cioe: Mortina seca poluerizata o peza di lino arsa o cuoio concio arso o putredine di legnio corroto laquale sappella tarlo uulgaremente. Ma sopra tute laltre poluere decte disopra. La decta poluere della calcina & del mele mirabilmēte adopa & tuta uia ināzi che le poluери uisi pōgano si debono le predecte lesiōi sempre cō uio caldo o con acieto lauare. Et acio che ipeli doppo il saldamēto della carne rinascano si pnda il guisco della uellana el copchio della testugie & sarda & si pesti & fintrida con lolio & ungasene spesso. A q̄sto medesimo uale lacarta della bābagia o la bambagia arsa & itrisa cō lolio. Anchonota che lo sale messo sufficiētemēte nellacq̄ o nello acieto ch̄ meglio molto uale cōtro ad ogni isiamēto.

¶ De morbi dele gābe & de piedi & pria del morbo nel feruto & sua cura. cap. xxxi.

COmpiuto il tractato dele lesioni del dosso: seguita di q̄lle cose chaduengono nele gābe & ne piedi & acierti altri mēbri & primamēte di q̄lla che apellata malferuto la quale uegniēdo ne lōbi del cauallo inducie doglia in essi o nelle reni atrahēdo inerui de lōbi o dele reni cōtinuamēte. Et aduiene subitamēte p supfluita di mali humori & alcuna uolta p frigidita psa lūgamente dināzi. Anchora aduiene souēte per lo supchio peso fuori di misura posto adosso al cauallo: onde il ca-

uallo appēa ſi po dalla parte di drieto rizare & le gābe acōciamēte leuare & qſta infermita uulgarmēte ſapella malferuto. La cui cura e tale che le reni o ilōbi del cauallo amalato optimamēte ſi radano. Appreſſo uiſi facia ſtrectoio ī cotal maniera. Prēdaſi la pecie nauale & liquefacta alquāto ſi cōuiene ſi ſtenda una pellicula longa ſecōdo la lungheza & laltitudine de lombi o delle reni. Appreſſo ſi prēda lolio armoniacho & pecie grecha: gabbano: olibano maſticie ſangue di dragōe galla per uguale peſo & tutte qſte coſe ſi peſtino & poluerizate quāto ſi cōuiene ſi ſpargano ſopra la pdecta pecie alquāto ſcaldata & pōgaſi ſopra le reni del cauallo raſi prima ipeli & nō ſene leue infino atāto che legiermēte ſene potra leuare. Queſtaltro ſtrectoio migliore prēdaſi cōſolida magiore bolarmeniaco galbano armoniaco pecie grecha maſticie olibano ſangue di dragone ſangue freſcho di cauallo o ſeccho & tāto de la maſticie della pecie grecha & dello libano quāto di tute laltre coſe o ſi poluerizino inſieme o di perſe & con lalbume duouo & buona quantita di farina di grano ſi meſcolino & ſopra una peza di lana forte & ben diſtēſa ſi pongano & facciaſi al modo che diſſi de laltro impiaſtro. A queſta medeſima infermita e ultimo remedio. Incidēdere cō couenēuolo ferro caldiſſimo le reni o uero ilōbi del cauallo faciēdo ſpeſſo molte linee per lungo & per trauerſo che dalluna allaltra parte delle reni ſi diſtēdano impero che gli impiaſtri decti diſopra ſaldano le reni & aſciugano li humori & mitigano ineruí & il fuocho diſecca la carne & atrahe & conſtringnie.

Del morbo ſculmato & ſua cura. cap. xxxii.

Queſta infermita che uulgarmēte ſculmato ſapella laqle muoue & ſpartiſcie il capo dellācha del luogo doue naturalmente dee ſtare nel mouimento o nel corſo del cauallo quādo il piede ſcorre piu che nō uorebbe o quādo uerſo la terra nō dritto ſi poſſa. Aduiene anchora alcūa uolta quādo ipie dirietro del cauallo ſinchapreſtano. La cui cura e cotale. Prēdaſi cōueneuolmente & ſi pōga ſotto el capo dellācha ſeoncia per un ſomeſſo accio che gli humori cōcorſi alluogo della ſtallata habiano luogho & uia duſcire fuori. Et illuogo intorno intorno ſouēte ſi priema colle mani acciochē neſcha fuori la puza elcauallo ſi muoua con piccol paſſo aciochē gli humori perlo mouimēto ageuolmēte neſcholino. Appreſſo ſi faccia ſtrectoio in cotal modo. Prendaſi pecie nauale & pecie greca & libāo & maſticie alquāto di ſangue di dragone & tāto della pecie nauale quāto del laltre coſe & ſpoluerezino inſieme tutte qſte coſe ſi liquefacino & tanta calda quanta ſi potra diſceſa nel

capo dellancha sconcia & sopressa si pōga stoppa minutamēte tagliata. A q̄llo medesimo mō uale se nel luogo scōcio si pōgano setoni liq̄li cōtinuamēte scacciano gli humori che quiui trouano. Anchora a q̄llo medesimo remedio si uale cioe che il luogo delāchа predecta co per lungo come trauerso sincenda con conueneuoli linee accio che gli humori ristringano.

¶ Lesioni spallati & sua cura capitulo. xxx.iii.

Duiene anchora cōe nellancha lesione nella spalla p quelle medesime cagioni & anchora percossa di calci dalcun cauallo laquale si cura nel modo medesimo come della lesione dellancha e decto.

¶ Della graueza del pecto & sua cura. cap. xxxiiii.

Duiene alcūa uolta chel pecto del cauallo per supchio sangue o per fatica o peso sagraua intanto chel cauallo par che sia īpedito nel mouimēto dinanzi. La cui cura e tale cioe che da ciascūa pte del pecto dellusate uene gli si traga sangue sufficiētemēte. Poi gli si pōgano isetoni sotto el pecto liq̄li due uolte p di si menino a modo che disopra nel capitolo de uermi si disse & insino a quindici di nō si leuino.

¶ Del morbo della zarba & sua cura. cap. xxxv.

Duēga cħ disopra sia decto della infermita della zarda che naturalmente auiene al cauallo. Tutta uolta e dasapere che anchora p accidēte gli aduiene il decto male quando senza tempamēto e agrauato & per spesso caualchato agrauato uero e cħ piu tosto aduiene nelle gambe del cauallo di superchio īgrassato allora che cōuiene che subitamēte caualcando saffatichi. Impoche p le decte cagiōi si dissuolono isuperchi humori & disciēdono allegābe. Onde si fanno lizadre nelle garette si come disopra si disse. La cui cura e tale. Quādo el cauallo par che ne garreti diuēti enfiato a modo duna nocie o piu dalla parte di fuori o dentro li side incontanente socorere cō cōueneuola cottura per lūgo & p trauerso ne luogo enfiato. Et poi che serāno īciese lezarde sterco boino mescolato cō aglo una uolta sola uisipōga. Apresso si leghi in tal maniera colle redine & li piedi cosi dināzi come di drieto chel cauallo in nessun mō possa colla boccha le cocture pigliare ne fregare laltro piede ne in alcun luogo duro accio che nō si possano di bucciare le predecte cocture. impero che per lo continuo pizicore delle cocture il cauallo frega & morde uolentieri il luogo delle cocture & si uorra questo con diligētia obseruare dal di della coctura infino a undici giorni. Et poi che sara scorticato oue

ro partito uia el cuoio delle uerge
della coctura: laqualcosa si fa in no
ue o i dieci giorni si de il cauallo in
acq̃ freda & corrēte tenere dala ma
tina p tēpo insino a meza terza. In
tal maniera che laqua tochi & ua
da sopra le p̄decte cocture. Et quā
do sara dalaqua ptito si fidee sopra
le linee delle cocture spargere pol
uere sottilissima di terra o cienere
di felcie. Anco si faccia qllo medesi
mo la sera: Cioe che si tenga nella
qua dallora di uespero insino al tra
montare del sole & poi si cōe e de
cto uisi ponga la poluere & q̃sta co
sa si cōtinui ogni giorno di fare in
sino a tāto che la coctura sara suffi
ciētemēte saldata. Impoche laq̃ cor
rēte freda disecca gli humori & le
cocture del focho salda cōstrignie.
Et nota che i ogni coctura debbe
el cauallo diligentissimamēte esser
guardato acioche nō possa morde
re la coctura ne fregare ad alcuna
cosa imperoche p lo tropo pizicore
morderebe illoco infino allossa.

¶ Del morbo spauenio & sua cura. cap. xxxvi.

QVesta infermita si fa itor
no al gareto dentro dal
lato del gareto alq̃to piu
laq̃le inducie enfiamēto
itorno alla uena maestra che si chia
ma fontanella traēdo gliomori p la
uena p̄decta cōtinuamente onde il
cauallo faticato e constrecto di do
lersi. Et in q̃sta lesione aduiene al ca
uallo apunto i ogni cosa cōe lazar
da & chiamasi spauenio la cui cura
e che dalla uena p̄decta si traga san
gue in tāto che p se nō ne gitti piu
fori. Apresso sinciēda enfiatura del
lo spauenio p lūgo & p trauerso cō
cōueneuol linee & facisi p tutto cōe
nel decto cap. dele zarde si cōtiene.

¶ De curba & sua cura. cap. xxxvii.

QVesta infirmita aduiene
sotto il capo del gareto
soto el neruo magiore al
cuno enfiamēto p la lun
gheza del decto neruo indegnādo
lo cōtinuamēte dānificādolo: ipcio
che cōtal neruo sostiene quasi tuto
il corpo del cauallo e constrecto di
necessita di zopicare. Et q̃sta infer
mita incōtra quādo il cauallo mol
to giouane si caualca molto scōue
neuolmēte. Et anchora icōtra spes
se uolte p superchio peso che gli sia
posto. Imperoche allora p la tenere
za de letade si piega il neruo onde
p questo sapella curua totale infir
mita: la cui cura e tale. Quādo il de
cto neruo ilq̃le incomīcia dal capo
al garetto & distendesi insino allato
a piedi. Pareche alcūa cosa si pieghi
o che ingrossi piu che soglia. Incon
tanēte cotale ingrossamēto cosi p
lungo cōe p trauerso aconciamēte
si coca. Apresso si facia per tutto al
modo che di sopra delle cocture si
disse, E da sapere che in ogni parte
si fa delle cocture nelle gambe del
cauallo p lo lungo & p lo trauerso
a modo chel pelo del cauallo discie
de i giu peroche meglio si scopro

no da peli. Et apaiono meno che se si faciessino p trauerso & meno dãnifichare be il cauallo se alcuno nerno delle gãbe si tochasse dal focho.

¶Delle spinelle & loro cura capitulo. xxxviii.

QVesta ĩfermita che sapella spinelo si fa soto el gareto nella cõgiũtura del suo osso in ciascũo delati:& alcuna uolta solamẽte in uno lato creando disopra uno osso di grãdeza duna auellana o piu cõstregnẽdo la giũtura intãto chel cauallo e cõstrecto molte uolte di zopicare. Et aduiene al cauallo per qlle ragiõi che la curba la cui cura e cõsufficientemẽte fincẽdino & si curino apunto come le pdecte cocture.

¶Del morbo soprosso et sua cura. cap. xxxix.

NElle gãbe del cauallo si fanno molti & diuersi soprossi o alora che morso o percosso con calcio o quãdo colla gãba percote alcuna cosa dura iquali soprossi non sono tãto nociui quãto rustichi al cauallo iquali etiamdio nelaltre parti del corpo nõ pure nelle gãbe spesse uolte si fanno:la cura e questa. Concio siacosa che tutti isoprossi si comincino a fare per una callosita di carne per alcuna percossa. Incõtanente che parra che si uogla fare si dee radere qlla cotale callosirade et si dee prẽdere assentio paritaria et brãcha orsina cioe le foglie tenere et si pestino insieme cõ sugnia di porco uechia et si cochano et calde qto potra sofferire si põgano sopra quella callositade et si leghi bene. Et nota che questo mollificamento molto uale a tutte lenfiationi delle gambe che auengano per alcuna percossa. Anchora a consumare quella medesima callosita de uale la radicie del maluauischio & la radice del giglio & del tasso barbasso pesti & con la sugna coti & postoui su con peza a modo dimpiastro & si rinuoui piu uolte. Anco ui uale la cipolla arrostita pesta con lõbrichi & intrisi cõ lolio comune & cotti & factone impiastro & uisi ponga caldo & mutisi spesse uolte il giorno ma se quella callositade sara inuechiata & indurate rasa prima uia sischiarifichi minutamente si che facia sangue. Apresso uisi põga sale & tartaro per ugual parte & sottilmẽte pesti. & leghinsi strectamẽte & nõ si sciolgha infino al terzo giorno et poi che sara sciolto sunga in loco di butiro o daltro untume. Anco ui uale lhuouo cotto infino che sia indurato et mondo si põga caldo sopra ladecta callosita rasa in pria a mõ duna cofacciuola et si leghi et si rinoui insino al terzo giorno et piu se sia bisogno. Anco uale lo sterco della capra colla faria dellorzo et colla creta in acieto fortissimo dibatuto et postoui su a modo dimpiastro ma se qlla callosita dura nõ sciemando si conuerte in uechio soprosso ui si

soccorra con conueneuole coctura laqualcosa e ultimo remedio a questo male.

¶ Della tritiõe & sua cura. ca. xl.

FAssi anchora unaltra infermita nella gãba dinanzi che enfia il neruo & indegnia & fa zoppicare laquale ageuolmẽte aduiene al cauallo nel corso o uero mouimẽto q̃do il pie dirieto percote il neruo della gãba dinãzi laq̃le infermita si chiama uulgarm̃te attetrito. Lacui cura e questa. Quãdo il neruo p̃decto incõtanẽte della uena usata laquale e sopra la ginochia dalla parte detro si traga sangue. Apresso uisi facia questo mollificamẽto che uale contra lãdegnatiõe enfiamẽto de nerui. Prẽdasi fieno greco trẽmẽtia. Squilla seme di lino & le radice del maluauischio in uguale misura & colla sugna uechia del porco pestio a sufficiẽtia acio che si incorporino isieme & poi si facia bollire & sempre si mescolino con una spatola & poi che sarãno cocte sufficiẽtemente si pongan calde sopra la lũgheza del neruo dãnificato & si leghino cõ la fascia largha & due uolte si mutino il giorno. Anco ui uale assai la cipolla arrostita con lõbrichi & colle lumache & col butiro structo & mescolate isieme e decte cose isino che siano diuẽute spesse si cocão & sempre si mestino acioche diuẽtino come unguẽto & rasi pria ipeli sunga tre uolte il di el neruo damnificato per lo lungo. Ma se latritione della gãba sara uechia si gli de trare sangue dela uena usata laq̃le e posta intra la giuntura el pe intral lato dentro & facinsi poi le medicine di sopra narrate & se idecti medicamẽti per alquãti di poco o niẽte fa prode allora si facia strectorio al neruo di poluere & ossa & dalbume duouo & di farina cone si disse nel capitolo dela infermita del mal feruto radendo prima illoco intorno inuolgiẽdo la gãba oue la decta lesiõe cõ canapa & cõ lino & col p̃decto strectorio ne si rimoua quindi insino a noue giorni. Ma poi collacq̃ calda si leui cautamẽte lo strectorio della gãba & il neruo sunga con alcuno untume: & se le predecte cose non uarrano si soccorra con conueneuole coctura.

¶ Del morbo scortilati & sua cura. capi. xli.

ADuiene alchũa uolta che la giuntura della gamba allato al pie si damnifica per percossa facta i loco duro o per cadere corrẽdo & andando o per che el pie non si possa alcuna uolta diricto in terra laq̃le infermita uulgarmẽte sappella storlitato la cui cura e ch̃ gli sacci una poltigla di crusca di grano & dacieto forte & di seuo di mõtone insieme sufficiẽtemente mischiati & bolliti & mestati tãto che siano diuentati spessi & quãto si po sostenere si pongano nelluoco damnificato & si le-

ghino & spesse uolte si rimouino ci ascuno giorno. Ma se la giŭtura enfiata hauessi neruo indegnato si facia impiastro di fieno greco di seme di lino & di squilla & dellaltre cose come nel capi. precedēte si disse: ma per cagiōe della stortilatura pdecta losso si moue del suo loco il piede cōpagno di q̃l che zoppica si lieui in alto & rileghi con la coda del cauallo. Appresso si meni a mano uerso luochi montuosi iperoche per lo necessario agrauamēto della giŭtura uerso la terra losso alcuna cosa digiŭto alato o in alcuno mō mosso incōtanēte come dee al suo loco ritorna. Ma in prima uisi dee fare la pdecta mollrficatiōe. Aduiene ancora alcuna uolta che luno osso si disiungie tanto da laltro che apena o quasi nō mai si po al suo luoco acōciamente ridurre per laq̃l cosa la giuntura e cōstrecta denfiare di durissimo enfiamēto alq̃le cōuiene che si souengha per beneficio di coctura. Et nota che di tutte le cure disopra narrate la coctura del focho e ultimo remedio.

¶ Delloffesa delle spine & loro cura. capi. xlii.

Duiene che alcũa uolta spina o legnio entra nelle giunture de piedi: nelle ginochia o in alchuna parte delle gambe & rimane ĩfra la carne: perlaq̃lcosa enfia la ferita o tutta lagāba enfia & maxiamēte se toccha il neruo & cosi cōuiene che zopichi. Curasi ĩ q̃sto mō cioe che dintorno alla ferita & sopressa si rada il pelo & uisi pōga su tre capi di lucertole pesti alq̃to & si faci cō peza: a q̃sto medesimo uaglono le barbe della carlina & q̃lle del detamō peste & poste sopra & q̃sto medesimo fanno le lumaghe peste cō butiro & cocte & poi poste sopra il luoco leq̃li medicine mutate spesso mirabilmēte tragon fora el legno o la spina fitta nella carne. & nota che a ogni mō enfiatura e facta di fresco laq̃le nō auēga p natura. Ma p alcũna pcossa nelle ginochia o nelle giunture o ĩ alcuna altra parte delle gābe assai uale la decta decotiōe di q̃sta mistura. Prēdasi paritaria assentio brācha orsina cioe il tenerume delle loro foglie & si pestio tāto cō la sugnia del porcho uechia che si mescolino optimamēte & poi si faccia in alcuno uasello bollire & continuamente mestare si pongano sopra illuoco enfiato & si fascino con peza & si mutino spesso.

¶ Delle garpe & loro cura. ca. xliiii.

Le garpe si fāno nelle giũture delle gābe ĩtorno al pie nelle pte dirieto rompēdo quiui il cuoio & la carne p trauerso tagliādo & alcuna uolta p lūgho. gittādo alcũa uolta o spesso p le fessur corruptiōe a mō dacq̃. Affligēdo cōtinuamēte il cauallo. Et aduengono p supfluita di mali humori che alle gābe disciēdono la cui cura e q̃sta dipelisi primie

ramẽte ipeli della giuntura in questa maniera. Cioe che si prẽdano tre parte di calcina uiua & la qrta parte dorpimẽto & pesto cõueniẽtemẽte & con caldissima acqua sintridano & tãto si chuochano che metendoui una pẽna subitamẽte si dipeli & si nunga la giuntura delle garpe calda quãto si po piu sostenere & ui si lasci per spatio duna hora. Poi si laui alluoco delle garpe con lacqua calda acio che cagino intucto ipeli iquali diuelti che sarãno uia si lauino le garpe colla decotione della malua & della crusca & la loro substantia si leghi cõ pezo intorno alla giuntura & uisi lasci dalla sera alla mattina & deconuerso. Et poi facia unguẽto di seuo di montone di ciera & di rosina per uugual misura ugualmẽte bolliti & mesti cõtinuamẽte & di cotale unguento sungono alq̃to due uolte per di le decte garpe cõ pẽna di gallina: & usisi questn unguẽto insino atanto che le roture o fessure delle garpe sieno salde & sẽpre si guardino da ogni brutura & acqua q̃do sarãno saldate si leghi & si segni la uena maestra su nella coscia a modo che dissi nel capi. dello spauẽto & cauatone il sangue come si cõuiene sincendono le garpe & cocture si curino si come e decto disopra. Tuctauia e dasapere che la ĩfermita delle garpe rade uolte si cura perfectamente.

Delle crepationi & loro cura capitulo. xlv.

Annosi simigliãtemẽte infirmitadi tra la cõgiũtura dela gãba & lũgia che rõpono el cuoio & la carne assimilitudine della rogna che alcuna fiata fanno puza. Et p lardore molte uolte fanno dolere el cauallo. Leq̃li le piu uolte sogliono aduenire per fummosita della stalla alle gãbe indigniate. La cui cura e che si curino si cõe e decto nel pcedente capi. excepto cħ lauena maestra nõ si leghi. Ne si deono cocere icrepacci cõ alcuna coctura. Ma nel presente capi. sagiugne che diuelti pria ipeli a modo scripto dinãzi su questo unguẽto prẽdasi fuligĩe uerderame & orpimẽto & tãto di mele liquido quando di tutte le soprade cte cose lequali peste & insieme mischiate si cuocono insino a tãto che diuẽtino spesse mescola cõ le decte cose calcina uiua & mescola con la spatola insino a tanto che sia facto lunguẽto de qualẽ alq̃to caldo lunghino due fiate icrepaci lauati in prima alq̃to dun uino biãcho tiepido, guardãdolo sempre dalle bruture et acq: questo cotale unguẽto mirabilmẽte salda & cõstrigne. Anchora a q̃sto medesimo uale lo stropiciare forte & spesso illuoco del crepacio cõ lorina del fanciullo. Anco uale alla decta infermita tenere il cauallo in acqua marina per grãde spatio. fassi anchora unaltro crepacio grãde & lungo per trauerso nel bulesio ĩtra la carne uiua & lũghia

ilq[illegible]le e pegio de gli altri & piu af flige [illegible]l cauallo & nõ si usa cõ unguenti n[illegible] cõ altri medicamenti saluo cõ le c[illegible]ure. Et idecti crepaci nelle sue ex[illegible]de si deono incocere cõ ferro [illegible]do da capo infine alle radici impoche per lo beneficio del fuoco il crepacio non puo crescere ma piu tosto manchare.

Del cancro & sua cura. ca. xlvi.

IL cancro si fa intorno alle giũture delle gãbe allato a pie & alcũa uolta nellaltre parti delle gãbe o del corpo & uiene per alcuna piaga facta quiui & poi p negligẽtia inuechiata & maxiamẽte si fa q̃do il cauallo che a q̃sta ferita o piagha nella giũtura si caualcha p luoghi brutti o acque. Curasi in q̃lunche parte del corpo sia in q̃sta maniera. prẽdasi il sugo delli afrodilli i buona q̃tita & si dibatta lungamẽte con due parti di calcina uiua & con la terza parte dorpimẽto sottilmente pesto appresso si metta in uno uasello di terra & poi si turi aciochel fummo del uapore ne possa uscire & tãto si lasci bollire et cuocere che torni in poluere et di q̃sta cotal poluere si meta nella piagha: mortificato il cãcro sicuri la piagha cõ albume duouo et con altre cose si cõe disopra si contiene lauato sempre in prima il cancro con acieto. Ma il segno della mortificatiõe del cancro e quando la piaga ensia intorno. A quello medesimo uale lo sterco delhuomo poluerizato et mischiato col tartaro arso in ugual misura anchora a quello medesimo uale il tartaro mischiato cõ sale minuto et posto su. Ancho uale unaltro medicamento et meglio mortifica il cãcro cioe cħ si p̃nde laglio et si pesta con pepe et cõ pilatro et cõ alquãto di sugna di porcho uechia et si meta nela piagha del cãcro et strectamẽte si lega et si muta due uolte il giorno infino atãto che il cãcro sia mortificato poi app̃sso si cura la ferita al modo che si disse disopra. Et nota che le p̃decte medicine sono buone ne luoghi neruosi et nelarterie et uene inqua et in la intrigate. Impo che in cotali luoghi nõ si deono usare cocture ma ne luoghi carnosi si possono fare. Anzi le cocture piu ageuolmente si curano.

Della fistola. capi. xlvii.

SE la p̃decta piaga del cãcro iuechiera et nõ sara curata: si cõuertira in fistola leq̃le e piggior et piu malagieuole a curare. Ma uuolsi alchuna uolta curare cõ la poluere delli affodilli mescolãdo cõ essa calcina uiua et orpimento p ugual parte acioche diuẽti piu forte. Anco per sanare la fistola medicamento piu forte p̃ndasi che calcia uiua et altretãto orpimẽto et poluerizato q̃to si cõuiene si mescolino con i sughi dellaglio della cipola et del lebbio per ugual misura et sufficiẽtemente bollino in mele liquido et

in acieto & si mestino continuamen te insino a tãto che sia facto unguẽ to delquale si meta nella fistola due uolte per giorno lauando prima la piagha con acieto fortissimo. Anco a q̃sta medesima malatia. Prẽdasi or pimẽto uerderame & calcina uiua per ugual peso & atramẽto piratro & cõ acieto & mele alq̃nto richuo chono & di q̃sto a mõ de mãdiglio ni due uolte il di si meta nella fisto la infino cħ sara mortificato laua ta sempre cõ lacieto la piagha. An chora medicamẽto piu forte de gli altri ꝓdecti. Prẽdasi il risagallo pol uerizato intriso colla scialiua del lhuomo & si metta nella fistola tẽ peratamente. Et il segno della sua mortificatione e allora che ensia & ingrossa. Et poi che sara mortifica ta la fistola si curi la piagha al mo do che dellealtre si disse. Ma sene luoghi carnosi la fistola si creasse: si facci per tutto come nella cura del lo cancro si contiene.

Del morbo malpizone & sua cu ra. capi. xlviii.

Ncho e unaltra infirmi ta laqual si chiama mal pizone uulgarmẽte laq̃ le propriamẽte si fa dal lungia del cauallo nel luoco oue la carne si giugne cõ lungie & questa infermita impediscie lãdare del ca uallo al modo del rinfuso & fassi al chuna uolta in uno pie & alchuna uolta trapassa in tucti se non si cu ra sollicitamente. Et alchuna uolta e che fa uenire uulneratione nella lingua del cauallo & aduien[illegible] agie uolmẽte per molti humori [illegible]orsi in decti loghi. Et molte uolte [illegible]duiene per fumosita della stalla [illegible]do i pie del cauallo bagnati d[illegible] & di fan gho & daltra bruttura. Curasi i tal maniera che primieramente lungie del cauallo si taglino insino sottili. Appresso colla curasneta del ferro si tolga uia la bullesia del piede q̃si insino al uiuo del piede accioche la bullesia ꝓdetta possa suaporare da ogni parte. Appresso da ogni parte o uero uena della bullesia si tragha sangue accioche quindi si uotino li humori incorsi al luoco: o si chuoca no con ferro aguto da ciascuna par te insino alle radicie & sẽpre si guar di dallacqua & da ogni bruttura & che non saffatichi poi si faccia una poltiglia di crusca & dacieto bolliti insieme & mestati continuamente. Laquale calda tanto quãto patire si potrae si distenda sopra una peza ben ampia & si ponga itorno al pie & mutisi due uolte il giorno & si guardi da mãgiare isino a tãto che sara liberato. Impocħ lherbe & li al tri cibi di suꝑchio mãgiati sarebbo no cresciere li hũori & le ifermita.

De furma & sua cura. cap. xlix.

Assi anchora una infermi ta al cauallo che uulgar mẽte se chiama furma in tra la giũtura del pie & il pie di sopra alla corona presso al impastura laquale aduiene per per

chuotere in alchuno luoco dura & anco per cagiõe discõcia & rea pastoia suole spesso aduenire. Laquale se non si cura quãdo e frescha diuẽta du[illegible]o soprosso allaqual cosa si dee souenire o fresca o antica che sia a modo che si disse nella cura del soprosso. Et nota che q̃sta infermita molto ĩpedisce landare del cauallo impoche il luoco doue si fa e neruoso & pieno di uene da ciaschuna parte intrigato.

¶Della infermitade de piedi & del lungie & prima del morbo chiamato site. capi. l.

Ompiuto il tractato de le lesione de mẽbri del cauallo & delle gãbe resta a dire delle infermita del lungie & delle setole & prima della setola laquale si fa nellũghia del cauallo o uero nel pie fendẽdo lungia per mezo infino al tuello intrinseco & alchuna uolta cominciãdo alla corona ua per lungo ingiu ĩfino alle stremitadi dellũgia o uero del pie gittãdo p la fessura alcuna uolta sangue uiuo laqual cosa aduiene per la lesione del tuello che dentro al lũgia conciosiacosa che questa infermita habia cominciamẽto & capo dal tuello. Et alcuna uolta aduiene quãdo il cauallo per la tenereza dellũghia. Impero che percotẽdo o grauemẽte calcãdo ĩ alcuno luoco dura si damnifica il tenero tuello si come e decto per laqual cosa zoppica il cauallo quando spesso si caualcha la cui cura e tale. Circhisi primieramẽte le radici della setola uerso il tuello al lato alla corona del pie intral uiuo & il morto dellunghia & con la rosetta di sopra si tagli la setola infino a tãto che lũgia si cominci a sanguinare. Appresso si prẽda uno serpẽte & minutamente tagliato & gittato uia la coda & il capo si cuocha ĩ uno uasello pieno dolio cõmune tãto che la carne del serpẽte nellolio si liquefacci & spolpi & dallossa si parta & dicio si faccia unguẽto delquale un poco scaldato sungano le radici delle setole due uolte il giorno infino a tãto ch̃ le radici sieno mortificate & lũgia sia nel principale stato ridotta & sẽpre si debbe guardare chel pie dello amalato nõ tochi aqua ne alchuna bruttura: ne anchora che el decto cauallo nõ mangi herba in nessuna maniera.

¶Della supposta & sua cura. ca. li.

Vesta infermita che soprapposta sapella si fa intra la carne uiua & lũgia facciendo quiui rottura di carne laquale se inuechia spesse uolte si conuerte in cancro & auiene quãdo per caso alchũo luno pie del cauallo si pone sopra laltro piede. La cui cura e che incõtanente la predecta cagione si fa la piaga si tagli colla rosetta tãto dellunghia intorno alla ferita che lũghia nõ calchi la carne uiua ne anchora la to

chi impero che sella tochassi sarebbe impedito el suo saldamento. Et poi che sara lunghia tagliata intorno & lauata la piagha cõ uino caldo cõ acieto si curi & saldi la ferita a modo che di sopra e decto & sempre li guardi di toccare acq̃ o bruttura isino a tãto che la ferita sia salda. Ma se per negligẽtia li côuenisse in cãcro allora si curi nel mõ che nel capitolo del cãcro si contiene.

¶ Della spõtatura dellũghie. ca. lii.

Alcuna uolta interuiene che il rifondimẽto del cauallo non lurato discenda a piedi sotto lunghie allaquale se la malitia e fresca si soccora in q̃sto modo cioe che la stremita dellunghia dalla parte dinanzi cõ piccola roseta si caui isino al fondo isino atãto che la uena maestra che insino a quel luogo puiene & si scende con la roseta si tõpa & escane il sangue insino chel cauallo quasi infrailisca & se bisognassi q̃lla medesima in altri pie che zoppicasero si facia & poi chel sangue sara tracto sempie la ferita di sal minuto & sopressa si ponga stopa bagnata in acieto & poi si leghi cõ fascia & non si sciolga insino al secõdo di poi si curi la ferita con poluere di galla o di mortella o di lentisco due uolte il giorno: lauãdo prima con acieto la piaga & si guardi di bructura & dacqua insino atanto che sia guarito.

¶ Della dissolatura dellunghia & sua cura. capi. liii.

Se per cagiõe della decta malitia del rinfondimento gliomori corsi a piedi fussero per mala c[...] uechiati fra lunghie si cõu[...]rano al postucto ipiedi che zopicão di solare acioche gliomori & il sangue rinchiuso qui si uotino intuto onde si tagli la il suolo soto lunghia intorno la extremitade dellungia colla roseta apresso si stirpi & suella per forza & cio fatto si mete nella piagha stopa bagnata sufficiẽtemente in albume duouo & si fasci optimamente tuto il piede & si lasci cosi infino al seguẽte di & poi con acieto fortissimo alq̃to calda si laui la piagha & sempia di minuto sale & di tartaro & disopra si ponga stopa in forte acieto bagnata & fascisi con peza & cosi si lasci insino al terzo giorno: appresso cõ fortissimo acieto si laui due uolte per giorno & si sparga disopra poluere di galla o di mortella o di lentisco leq̃li cose scaldono la carne & ristringono gli humori lauãdo pria sempre cõ acieto la piagha & cotal cura si faci insino a tãto che la carne sia salda & lũgia rimessa: & si guardi sẽpre il pie magagnato da brutture & acqua. Anchora a questa medesima cosa si puo fare unaltro unguẽto da saldare & da cõstrignere il fluxo de[...]humori ilquale si de usar poi che sara posto il tartaro sopra el piede & fassi in q̃sta maniera. Prẽdasi poluere

di libano di masticie & di pecie gre cha & alquāto di sangue di dragone & si mescolino con cera noua strita & con altretāto seuo di mō[illegible] & si faccino insieme bollire acciò che si facia bonissimō unguēto: delq̄le alquāto susi caldo nella cura predecta. Et nota che molte sono le nfirmitadi nelleq̄li cōuiene chi si disuellino lunghie & che si curino cō la cura p̄decta. Ancho a morbidare tutte lunghie accioche meglio si curino si prēda la malua parietaria crusca & seuo & tutte q̄ste cose bollano īsieme & si mestino cōtinuamēte & della decta decoctione sufficientemente sia calda lunghie con peza sinuolgano.

¶ Della mutatione dellūghia & loro cura sequita. capi. liiii.

SPesse uolte īteruiene che per negligentia del maliscalco: gliomori corsi ai pie del cauallo & lungamente stati rinchiusi inuechiāo intanto dentro da lunghia che uolendo uscire fora lunghia dal tuello & lunghia nuoua rinascie. laqual seq̄ta lunghia che si parte. laqual cosa aduiene per pochi humori allaq̄l cosa si souiene in questa maniera. Cioe che incontanēte colla rosetta lunghia uechia si tagli alq̄to doue colla nuoua si congiugne. si che la uechia laquale e dura non calchi la nuoua ne damnifichi in alchuna cosa. Appresso si prendano due parti di seuo di monthone & la terza di cera & li facci bollire insieme giugnendoui alq̄to dolio insino a tāto che diuenti unguento: delquale un pocheto si scaldi & se nūga lūghia nouella: & nota che q̄sto unguento uale al rinouellamento & accrescimēti di tute lūghie. Ma si dee spesso guardare da bruture & acq̄. Ma lunghia laq̄le subitamēte dal tuello si diuide & cade si crede che sia incurabile tutauia si p̄ui cotal cura: prēdasi pecie greca olibano masticie sangue di dragōe & galbano dugual misura & poluerizati sottilmēte cō due parti di seuo di mōtone & cō la terza parte di ciera mestādo si cochino poi uisi bagni dētro pāno lino forte & di cotal panno si faci couertura o uero capello a mō del tuello elq̄le si metta al predecto tuello & cautamēte el tuello cō acieto tiepido si bagni & si metta nel capello & dee molto guardare che il tuello nō sia toco da cosa dura īperoche per lo p̄dimēto dellunghia nō potrebe stare ritto gli si dee fare lecto de lungha paglia sopra elq̄le a sua uolunta si riposi & peroche al cauallo sarebe graue rincrescimēto semp̄ giacere fissi prēda peza di pāno lino fortissimo o uero che si fortifichi & legato optimamēte cō funi dalla meta del corpo infino al pecto gli si metta soto & le funi si leghino alle traui ī tal mō che el cauallo ne sia sostenuto & si lieui tāto ad alto chel cauallo tochi terra con ipiedi. Et nota con questo

artificio & īgegno il cauallo si puo aiutare:tutauolta che esso per alcu no impedimēto o īpacio o noia nō potesse difenderse & ritornare.

¶De diuerse inchiouature & loro cura. capi. lv.

FAssi al cauallo una ragio ne di chiouatura laquale dãnifica dētro il tuello in fino al fondo. Anco si fa unaltra inchiouatura che passa intral tuello & lunghia laq̄le dãnifica meno il tuello dentro. Anco sene fa unaltra laquale dãnifica. La prima maniera e assai periculosa al piede impoche magagna il tuello ilqual tuello sie un tenerume dosso fatto a modo dungia ilq̄le nutrisce lungia & ritiene in se la radice dellunghia la cura e tale se el tuello sara infino al fondo damnificato. Ma se nō sara dãnificato īsino al fondo si discuopra cō lo strumēto del ferro solamente lunghia intorno alla ferita. Et intãto intorno alla ferita si tagli adētro che si peruēga alluogo dãnificato & si discuopra conuenenuolmēte laquale discoperta si sottigli lunghia solamente intorno alla lesione intanto che cōueneuole spatio sia intra la lesione & lunghia si che lunghia nō calchi ne saccosti al luoco magagnato & cio facto si riempia la piagha di stopa & dalbume duouo:poi appsso si curi la piaga cō sale minuto & con acieto forte & cō poluere di galla o di mortel lo o di lētischo si come nel capi. precedēte aperto si narro:ma se el chiauelo sara ītral tuello & lūgia passato sara meno picoloso pero chel tuello nō riceue lesiōe se nō p late. Curasi in tal mãiera cioe che primamente si scuopra la chiauatura insino giu al uiuo tagliãdo lungia prossimanā alla lesiōe intorno intorno acioche in nullo mō saccosti alla piaga & scoperta che sia la piaga si laui la piaga cō forte acieto & sempia di sale minuto & sissi chopra cō stopa bagnata in buono acieto & si fasci cō pezza & si curi due uolte il giorno la lesiōe a mō che si disse di sopra & se si fara la terza maniera laquale non dãnificha il tuello ma tocca il uiuo del lūghia & dãnifica si faccia q̄llo che della secūda maniera di chiauatura si disse tutauolta uisagiugne q̄sto cioe che discoperta prima la chiauatura come si dee difuori dellūghia si tagli īsino alla lesiōe del chiauello acio che in nullo mō si possa ritenere lordura alchuna nella lesiōe p̄decta. Et nota che tutte laltre chiauature lequali nō dãnificano ne tochano il tuello dētro si puo non legermēte churare p curare pria le magagne come si cōuiene in q̄sto mō cioe che nella ferita si metta seuo ciera o olio o altra cosa untuosa calda con sale o tartaro pesto. Anco ui uale la fuligine intrisa con oglio. Et nota che a tute lesioni de piedi & dellūghie lequali auēgnino per chiauello o per legnio o p alcuna altra cosa chessi

fichi nel uiuo dellungia inanzi che lunghia si tochi o uero il pie. Acio che la chiauatura si rierhi & exami- ni[illegible]me si conuiene si faccia una p[illegible]lia di crusca di seuo & di mal ua:lequali tutte cosse bollono con acieto insino che diuengano spesse & calde quãto si potra sostenere si mettano in una peza & leghi sopra el piede calderito & cosi dalla mati na alla sera o dalla sera alla matti- na si lasci. Impero che qste cose mi- tigano il dolore & tẽperano ipori de lunghie & molificano accio che piu ageuolmẽte si tagli & sempre si si guardi da caualcare & da acqua & da bructura. Anchora per ignio- ranza del medico aduiene alcuna uolta che alla chiauatura non bene si puiene & nõ si cura. Onde aduie- ne che la chiauatura ĩchiusaui den tro la corruptiõe ĩfra lũghia la de- cta corruptiõe si fa uia ĩfra lũgia & la carne accio che uada di fuori rõ- pẽdo la carne disopra al piede e qui si fa una piagha che getta puza la- qual si de curare a mõ che disopra nel medesimo capitolo e decto tut- ta uolta si uestighi & cerchi la chia- uatura unaltra fiata da capo & si peruẽgha insino al uiuo & poi si cu ri al modo che nelle altre chiauatu re si predisse.

Del mõ del fico & sua cura. c. lvi.

ADuiene che alcuna uolta il pie del cauallo si dãnifi ca sotto lũgia nel mezo della piãta per ferro o al- tra cosa dura chentri insino al tuel lo onde il uello si dãnifica dellaqua le lesione quando lunghia non si ta- glia dintorno come si de nasce dal tuello una supfluitade di carne laq̃ le soprasta la faccia dela piãta a mõ dun bozolo & pero uulgarmẽte si- cho sapella: la cui cura e tale primie ramẽte dellungia che intorno alla piagha si tagli dentro intãto che si faccia conueneuole spatio intra la piãta del piede el ficho. poi si tagli il ficho ĩsino alla facia di sopra de la pianta & stagnato il sangue si le- ghi sopra el ficho spugna di mare accioche il decto ficho ĩsino al tuel lo dentro si roda & la spugna nõ si rimuoua quindi insino a tãto che il ficho che rimane nõ sia al tutto ro- so poi si curi la lesione a modo che dellaltre lesioni de pie si disse. Et la spugna se non si potessi hauere mol to ui uale la poluere delli affodilli o altra cosa corrosiua fuori che il ri- sigallo ilquale e troppo forte & si de prendere guardia che quiui non si faccia tortura impgroche il tuel- lo per la sua tenereza si potrebbe ĩ tal maniera damnificare che lun- ghia si diuiderebe da esso.

Delle generationi & segni de ca- uagli. capi. lvii.

IL cauallo che zoppica dal pie dinanzi se non calcha la terra senon cõ la punta del pie ha male nellunghia. Il cauallo che zoppica se nõ piegha ipasturali alle giunt-

re ſara intorno alle giunture mala-
to: ſed cauallo che zopica dinãzi et
nel uolgere a dextra ad ſiniſtra zo-
pica piu haura dolore ne paſturali:
ſel cauallo cħ zopica et nel ſuo uol
tare diuiene piu zoppo ſara nel lan
cha la ſua infermitade. Sel cauallo
che porta il doſſo baſſo uerſo la ter
ra ſara ne luſcire ipaſci piccoli et
ſpeſſi ſara nel pecto grauato. Sel ca
uallo che zoppica dinãzi quando ſi
riposa pone il pie che zoppica inan
zi a laltro et nõ ſi ſoſtiene ſopreſſo
niẽte hara leſiõe nella gãba o nella
ſpalla. Sel cauallo che zoppica di
dietro nõ ſi ſoſtiene ſe nõ nella pun
ta del piede et nel ſuo mouimento
nõ piegha la giũtura ueramẽte ſara
nella giũtura malato ſel cauallo cħ
ha idolori dẽtro dal corpo ha cõti-
nuamẽte gliorechi et aglianari fre-
di et gliochi cauati quaſi morto ſi
giudica. Sel cauallo che ha cõtiquo
re mãda fuori degli anari fiato fre-
do et ha gliochi continuamente la-
chrymoſi ſi giudica q̃ſi morto. Sel
cauallo cha ĩfermita di cimorie o
uermo uolatiuo nel capo mãdi fori
degli anari cõtinuamẽte humori a
mõ dacq̃ graſſa et freda apẽa ſcãpa
ſel cauallo che ha lãfermita dela ra
gaiato mãda fori la ſua egeſtiõe in-
tãto liquefacta cħ nel ſuo uẽtre nõ
rimãga niẽte di ſterco et p q̃ſto non
ceſſi lanfermita toſtamente morra.
Sel cauallo che ha la infermita dele
uiuuole ſubitamẽte et p tuto torna
in ſudore et le ſue mẽbre tremano
tutte nõ pare che poſſa ſcãpare. Sel
cauallo che hae infermita di fredo
ha il ſuo capo ĩfiato & gliocchi in-
fiati & groſſi & porta il capo mol-
to baſſo & leſtremita degli [illegible]
pẽdẽti & fredi & lianari ſimilmẽte
fredi apena & nõ giamai cãpera: ſel
cauallo chae lãfermita dello ſtrãgu
gliõe cõ malageuoleza o cõ ſuono
danari & di gola mãda fori il fiato
& ha tuta la gola ĩfiata malageuol-
mente guariſce.

¶ De muli. capi. lviii.

COlui che ſi dilecta di ha
uere moltitudine di mu
li dee hauere una caual-
la che ſia di grã corpo &
che habia loſſa dura & ferma & cħ
ſia di bella forma nellaq̃le non cer-
chi di trouare uelocita ma forteza
& la ſua eta ſia da q̃tro p ĩſino a die
ci anni. Naſcono e muli del cauallo
& daſina o daſino & di caualla ma
q̃lli che naſcono daſino & di caual-
la ſono piu nobili. onde laſino deb-
be eſſere copritore & de hauere lar-
go corpo ſodo & muſcoloſo & di
ſtrecte & forti membra & di colore
nero ouer murſo o roſſo ilq̃le ſe ha
uera peli di piu colori ne nepitelli
de gliochi uarera molto il colore
della creatura & non dee eſſere lo
ſtallo ne dimeno di tre anni ne di
piu di. x. & ſe laſino hauera inabo-
minatione la caualla poi che lauera
ueduta gli ſi moſtri priã laſina ĩſino
che facẽda ĩ luxuria poi gli ſi tolga
dinãzi laſina & allora ĩcitato da lu-

xuri non schifera & preso per dile cto [ ]lla sua schiatta consentira di t[ ]ner cõ altre generationi leta [ ]lo si dice chẽ si conoscie amo *dõ [ ]ta de cavalli se nascierãno* & di mor[ ]ãno ne mõti haurãno le loro unghie durissime. Ma se nasce rãno in luoghi paludosi o uero uliginosi haurãno le loro unghie tenere. Et impo cotali muli q̃do saranno nel tẽpo dunanno si deono partire dalle madri & si deono mettere a pasturare per aspre mõtagnie acio che le loro ungie idurino si che poi che da giouani harãno indurati ilo ro piedi nõ schifino la fatica dello andare. Et dimorão mesi dodici tuto a simile de cauagli nel uẽtre della madre. Anchora aduẽgano loro certe infermitati come a cauagli lequali si puo conoscere & curare secondo che assai pienamẽte nel tractato de cauagli e narrato.

¶ De gli asini. capi. lix.

Qualunque uorra fare bona generatiõe dasini dee primieramẽte guardar chẽ prẽda imaschi & le femine in buona eta & ferme in tutte le parti & mẽbra & con ampio corpo & di bona stiata & di q̃loghi onde escono e buõi. Delli assini son dua generationi cioe saluatichi & dimestichi: e dimestici hauemo noi per tuta italia: isaluatichi equali sappellano onagri nascono in phrigia & licaona oue molte grege sene truouano lasino saluatico conueneuole alla generatiõe & seme e quello chẽ di saluatico diuẽta mãsueto: & ageuole & q̃llo che e di mansueto non mai diuẽta saluatico & si deono elegere q̃gli che somigliono e padri & le madri cosi imaschi come le femine. A cõmo si pascono di farro & di cruscha dorzo. Admettõsi inanzi il sostitio estiuale acio che in q̃llo medesimo tẽpo nellãno seguẽte partoriscano: acio che in capo di dodici mesi partoriscono la loro cõceptione anchora lasine pregne si debono dale fatiche allegerire. Impoche la creatura per la fatica diuenterebbe peggiore. Ma imaschi nõ si debbono dalla faticha rimouere o alleuiare impoche per tale cagione diuenterebbono peggiore. Anchora si debe nelloro pasto quasi quelle medesime cose che ne cauagli obseruare & nõ si deono rimouere ipoltrucci dalla madre & lanno seguẽte si lascino lanocte dormire cõessi & si tẽgano strietti o con altra cosa legati. Cominciasi adomare & amaestrare a quelle cose allequali ciascuno gli uolessi hauere & usare poi che sarãno nel terzo anno puenuti. Impero che alcuni sono che nõ li scelgono p altra cosa che p portare pesi & altri acio che menino le macine & molti sono chẽ gli usono a menare la carrẽta & molti gli dispõgono ad arare ne luoghi oue e la terra legieri: anchora aduẽgon loro alcune infermitadi leq̃li si puon conoscere & curare al modo che si curo

no ne cauagli.

¶ Della generatiõe de buoui & q̃li debono essere itori & le uache.c.lx.

Della generatiõe de buoui sono q̃tro gradi detadi. La pría eta e q̃lla de uitelli. La secõda e q̃lla de giouenchi. La terza de buoui nouelli. La quarta de buoui uechi. Onde colui che uuole comperare gregia da mercatãti de principalmente obseruare che le uache da far figlioli siano innãzi di pfecta etade che di imperfecta etade & che di bona cõpositiõe siano cioe che tutte le mẽbra siano grosse cõ respõdẽti & che siano alte & di lũgho corpo & di grande & di lũgho uẽtre con larga fronte & cõ ochi neri & grãdi & che habiano belli corni & spetialmẽte neri & habbiano gliõrechi pilosi & le mascella compresse & la pelle della gola gradissima & pẽdẽti & glianari aperti & colle ceruice grasse dal collo di lũgi & habia gliomeri larghi & le gãbe nere & picole & la coda lũga isino alle chalcagna & dalã parte di sotto habia isoi peli q̃si crespi & le sua ginochia dirite & lungie corti & pari & il suo chuoio sia nõ aspro ne duro atochare ma grossi & lo piu e il nero appsso & rosso poi il molto nero appsso il bianco & q̃sto morbidissimo ma il prío e durissimo. Ma glialtri son in quel mezo & che sia deta di tre anni: impero che isino ne diece anni nascono di loro migliori uitelli itori si conoscono a questi segniali cioe che siano alti & con grandissime mẽbra & di mezana etade & q̃gli sono migliori che dichinono in gio[...]a che i uechieza & cha habi[...] faccia torta & horribile & piciole corna & la sua ceruice supba & altera & grãde & con uentre substrecto & quegli che di q̃sti nascerãno saranno con simigliãti ala belleza de loro padri & madri. Anchora sappartiene sapere in che regiõe son nati impo che migliori si trouono i una regiõe che in una altra secondo che la experientia ciamaestra.

¶ Come le uache e thori si debano tenere. capi. lxi.

Nel tẽpo del uerno douemo a q̃sti armenti apparechiare mõtagne marine & distãte douemo loro apparechiare mõtagne frede & ombrose & piene di uerdume maximamẽte peroche meglio di brochi & dherbe che nasce traesse si satiano: aduenga che si paschino assai bene intorno a fiumi p le dilecteuoli cose che appsso ui sono & ilor parti saiutono collaque tiepide onde piu utilmẽte dimorão doue lacq̃ pioua na fa lachumi o uero laghi secõdo che scriue palladio lutile stalle son quelle che son poste sopra il sasso o che sono lastricate di prieta o che hãno suolo dighiaia o direna & che sono alquãto chinate acio che lhumore ne possa scolare. Anco deono essere uolte al merigio o li uẽti fre

di alliquali dee resistere alcuno por/titio ouero parati o chiusura anco si dee ꝑndere cura che nõ stião stre/cti o che nõ si feriscano o che nõ si cozino: & ĩpcio ch̄ tafani & anche certe minute bestiuole socto la co/da lo soglilono stimolare & far di/bactere: si deono ꝑcio resistere me/ctere in lochi chiusi et si mecta so/ctessi fogli o strãe o altra cosa acio che ientro meglio si riposino. Anco ra nel tẽpo della state si deono due uolte aprir il giorno et mẽare allaq̃ et il uerno una uolta: et q̃do comin cierãno aptorire laq̄l cosa suole es/sere del mese daprile si dee loro ap/presso lastate serbare la ꝓfenda ite/ra laq̄l possino q̃do da lacq̃ ritorne rãno mãgiare acioche possino satis fare alla fatica et allacte. Et ancho/ra e dasape che le uache dopo il lo/ro parto si uẽgono schife. Anchora e da ꝓuedere chel luogo doue si ri/colgono nõ sia fredo ĩpo chel fredo & la fame le fa diuẽire magre: & nõ si lasciono uitegli che poppio la no cte ma si menio ad esse la matria et poi q̃n sarãno dalla pastura torna/te. Ancora debbe il diligẽte mãdria/no rimuouere dellarmẽto le uache et le sterile et in loro luogo rimete/re le nouelle et deputato allaratro et alla fatica le sterili: et a q̃lle che hauerão perduti e uitelli si deono so ctomettere al latare quegli uitelli aiquali le madri non dãno lacte ab bondantemente.

Come et quando i tori si debbo/no admettere. capi. lxii.

SCriue uarrõe che ꝑ la ge neratiõe si dee hauere q̄/sta obseruãtia cioe ch̄ nõ sempião di mãgiare o di bere pero che si crede che le magre piu tosto sa parechião acõcepe. Ma cõtrario e de tori equali due mesi di nãzi che sordinino acoprire si deo/no piu ch̄ alusato mõ riẽpiere dher ba di paglia et di fieno si deono dal/le femie partire et poi rimectere ne la gregia q̃si nella fine del mese di magio o ꝑ tuto il mese di giugno et nel comĩciamẽto di luglio secõ/do che scriue palladio. Acio che q̄l/lo che allora cõcẽpono nel tẽpatissi mo tẽpo dellãno partorischino po che le uache stãno grauide dieci me si. Anchora nõ si deono fare coprire inãzi chabbião duãni acioch̄ q̄n ha uerão tre anni partorischio. Ancho ra affermão igreci ch̄ a uolere gene rare maschio uitello si dee legare il granello dirito allora che dee copri re et cosi ꝑ generare le femie il sini/stro simigliãtemẽte si leghi impero che il seme del dirito genera ma/schio et del sinistro femmina. Anco si deono lungamẽte abstenere ĩnan zi che si facia coprire acioche quan do sara il tempo di coprire piu for/temente si disponghino alluxuria. Ancho bastano due tori a sexanta uacche secondo che scriue uarrõe. Ma palladio dice che quindici ua/che bastano a un toro. Et se nela re giõe doue sareno larmẽto hauerae

abondanza di pastura si potra ciascuno anno la uacha coprire & se cio non fia si deono de dua anni lu no soctomectere al toro & maximamente se serãno usate di seruire ad alchuno lauorio.

¶ Come iuitelli si deono tenere & quãdo castrare & domare. ca.lxiiii

Quando sarãno cresciuti iuitelli si deono la madre rimouere dalloro gittando nella mangiatoia uerde pastura. Ancho uale loro stalle secondamente che quasi in tute laltre si deono mettere pietre disotto o alcuna altra cosa acioche lũghie non infradicino & dallo equinotio dellautũno inanzi pascano insiememente colle madri anchora non si deono inãzi due anni castrare pero che malageuolmẽte se innanzi si fa il risceuano. Ma quegli che poi si castrono duri & inutili diuentono castransi secondo il modo di palladio in questa maniera: cioe che poi chel uitello sara legato & in terra gittato isua granelli nella fessa pelle sinchiudão & affocato il coltello acio formato & cosi secondo quello modo & regola il taglio del ferro si calca & aggraua & in uno colpo il lungo dolore per benificio dela prestezza si racõcia & abreuia & incese & incocte le uene & polsi si difẽde dal fluxo del sangue dalla cicatricie q̃si si cõe se fussi nata con tagliatura & poi che serae castrato si dee astenere dal bere & si pasca pochi cibi & uegnẽdo al terzo anno gli si diano le tenere uectucce de gli arbori & brõchi morbidi & le cime delherbe uerdi: anchora le loro tagliature si deono ugnere diligẽtemẽte con pece liquida & con cenere insieme mischiate con alquãto olio laqualcosa penso che sia uera quando sanza ferro caldo si castrono. Ma se si fa con ferro tagliente & accieso non e micha la cura p̃sente necessaria. Anchora a uitelli disei mesi si dia la semola del grano & la farina dellorzo & lherba tenera & si ordine che beino la mactina & la sera. Anchora si debbono domare e buoi nel tẽpo di tre anni impoche dopo icinque anni nõ si possono domare per la dureza della loro etade. Et pero incõtanẽte si domino nel capo iquali prima quãdo sono teneri si domestichino tochãdoli spesso & li sciandogli & appianandogli cholle mani: ma deono in noui giouenchi hauere le stalle piu larghe & poi si menino alle stalle iquali se sarãno troppo male ageuoli & diuersi, si deono mitigare tenendoli legati & sanza mangiare un giorno & una nocte. Et allhora segli accosti il bifolcho con dolce lusinghe & porgendo loro dilecteuoli cose non micha dal lato o di drietro ma dalla fronte & li brãcichi dolcemente gli anari el dosso i tal maniera che nõ ferischa chol chalcio o chozi corno. Ilqual uitio se nel cominciamẽto disidera riterra per inãzi. Anchora sono al

cuāi chē gli giungono insieme & in segña loro le piu legieri cose tentare o uero prouare & se sapparechiano & ordinono ad arare si deono far lauorare nela terra prima cauata o uero nella rena. Ma q̄lli che sappatechiono p uetu regiar far mēare icarri uoti si debono mēare per li chastelli & boschi & uie doue si facia stremito & rumore & q̄llo cħ hauerai facto dextro farai ancora sinistro: & ī q̄sto modo prēdera riposso quello che fussi faticato. Anchora nelluogo doue la terra e leggiere potrai usare nō forti boui ma uache & asine & simile potrai fare de carro leggieri. Et anchora potrai usare idecti giouēchi alla macine dello olio leggiere acio che la nuoua faticha nō stiacci loro & guasti iteneri colli. Anchora e un altro mō di dōare ilq̄le e piu expedito cioe che si prēda il bue nō dōato & si giūga cō unaltro cħ sia forte & māsueto ilq̄le īsegnādoli ageuolmēte si costrignera a fare ciaschūo lauoro. Anchora se poi cħ sara dōato si fermera nel solco nō si dee tormētare cō fuocho o cō battitura anzi si dee qñ elli e īterra caduto īsoi piedi ītal māiera cō alchūi legami legare cħ nō possa ādare piu ināzi o star o pascer & cio facto p sete o p fame affānato rimarra sāza il decto uitio

¶ De buoui quali si debbono comperare & come si debbono tenere & diconoscere loro etade. ca. lxiiii.

Quādo si cōperano buoui si dee guardare a q̄sti segniali cioe che siano nouelli & cō mēbra grandi & quadrati & che habiano saldi & sodi corpi & comustoli in ciaschūa parte rileuati & che habiano gliorechi grādi & la frōte lata & crespa & ilabri & gliochi nericāti & le corna forte & lunate sanza magagne di chinatura & coglianari manifesti & rileuati & che habiano la testa altiera & cōpiuta & cō larghi paleari & che chaschino & pēdano insino alle ginochia & habiāo il pecto grande & arnis uastis & illoro corpo nō sia picolo & illoro lati siano distesi & ilōbi lati & illoro dosso sia diritto & piano & le loro gābe sode & neruose & le loro ungie sieno brieui o uero corte & siano maximamēte di

colore rosso & fusco. Anchora sara meglio acõperare boui delle cõtrade uicine eq̃li nõ temono la uarieta del terreno o della aria. Et se cio nõ potessi essere si facciano uenire de luochi & cõtrade cõsimili. Anchora si dee sopra tutte le cose curare che si acõpagnino isieme boui di uguale potétia accioche il piu põderoso nõ facessi laltro p affãno morir. Anchora si deono cõsiderare in tute q̃ste cose cioe ch̃ arcuti cioe costũati & mãsueti & che temão lo sgridare & le battiture & ch̃ sono uolétero si di mãgiare. Ma sella regiõe della contrada il sostiene nessuno pasto e miglior p loro che pasto uerde. Ma doue nõ fussi fissi cibi cõ q̃llo ordie che cõstringera la copia del pasto & la faticha del boue & ricerchera. Et deõsi q̃lle stalle simigliãteméte tenere che disopra delle uache si disse cioe nelle stalle lastricate & assetate & bé chiuse. Accioche illoro piedi & lũghie si cõseruio sanza dãno & essi si possano difendere dalle zãzare & mosconi & tafani. La loro eta si conosce ĩcio che mutão identi dinãzi doppo lãno cõpiuto inãzi idi ciocto mesi. Appresso doppo isei mesi successiuaméte mutão glialtri prossimani aquegli: ĩsino atãto che in tre anni gli harãno tutti mutati & allora sono i buono essere nelq̃le perseuerãno p insino a dieci o dodici anni & uiuono ĩsino a q̃ttordici o quindici anni & quãdo sono ĩ stato & buona etade hãno idéti lũghi belli & uguali. Ma quando cominciono a iuechiare dicrescono anneriscono & si rodono.

¶ Delle infermita di boui & uache capitulo. lxv.

EGlie da sapere ch̃ a boui aduégono molte ĩfermitade. luna delleq̃li e che ne loro capi multiplica reuma laquale uulgarmẽte sapella gotta roiba & aduiene per supchio mãgiare & bere & ppriamente de lherbe tropo hũide & anchora per tropo riposo & supflua hũidita daere & cognoscesi ĩcioche loro uolto & ochi ensiano p loq̃le ensiaméto morrebono se non si curassino. Ma curasi ĩ cotale maniera cioe incõtanẽte al bue ĩfermo si traga sangue della uena laquale e sotto la lingua cioe che due q̃si coccie o uero gãgule che sono qui si segnino ĩ piu luochi cõ una pũta di coltello bene tagliente si che molto sangue nescha fuori & si facia aloro anari fũmicatiõe dincẽso. Anchora diuẽtono febricosi p tropa faticha ostéperato caldo. Et secũdo che scriue uarrõe queste son q̃si le cagiõi delle ĩfermita ne buoi cioe p tropo fredo o per tropo caldo o p tropa fatica o per tropo riposo o quãdo sara partito dal lauorio gli si dara mãgiare o bere sãza alcuno iteruallo & q̃n sono febricosi si conoscono incio che sono caldi al tocare & maxiamente nella lingua & negli orechi & illo

ro anelito ouero spiramēto e spesso caldo aiq̄l si dee souenire & soccorrere cō regimēto fredo cioe ch̄ altuto da faticha & affanno si cessino & si tēghino in fredo luogho coperti cō foglie di salci & di uite & mangiano senon foglie di salce & herbi frede & orzo cocto & raffredato & la sua faria & beano aqua nellaq̄le sieno bolliti le foglie de salci & de lherbe frede & orzo poi ch̄ sara fredo & se parrāno tropo ripieni si scemorloro sangue anchora si dia loro a bere lacq̄ delle mele afre & delle prugne. Et ancora si māgino le mele & le prugne. O uero che secūdo uarrōe si cura q̄sta infermitade: cioe che si bagni dacq̄ pertutto & li si fa untiōe dolio & di uino tiepido & si sostiene dal cibo & li si pone alcūa cosa adosso accioche nō sia pcosso dal fredo & q̄n ha sete gli si dia acq̄ freda & se nō gioua gli si dee sāgue cauare & maxiamēte. Anchora sapiglia loro & īgrossa la milza dellaq̄le malatia nō guariscono ma lūgamēte si stāno cosi īfermi & cognōsi incio ch̄ bolsiscono o uero tossano & maxiamēte allora ch̄ sono cōstrecti di troctare. Anchora enfiāo ebo ui p costipamēto cioe p strignimento di uētre per uētusita generata ne loro uētri & cognoscōsi icio che se colla mano o col dito sarāno pcossi sopra le fontanelle che sono allato allāche di drieto suona come un tāburno & paiāo enfiati nel uolto & sono di dolore tormētati. Et alchuna uolta si gittano in terra et giacono uolētieri. Curāsi cō cristei cō chanello diche si dixe disopra nel capitolo de dolori del cauallo o cō mano di fanciullo unta nello olio senechaui losterco essi tagli la uena de la cota cō tagliēte coltello per q̄tro dita di lūghi dal postriōe dalla pte disotto. Anchora si dānifichano nel collo p troppo agrauamēto disconueneuole giogo & maxiamēte allora ch̄ sara loro sopra il collo piouuto & alchūa uolta ūi si rōpe p li humori aq̄l luoco cosi laq̄le roctura si cura colle medicine da saldare la carne et che generino il cuoio leq̄le sono scripte nelle cure delle īfermita de cauagli in piu luochi & etiamdio cō altre cose leq̄li usono e malischalchi de boui & spetialmente collūtiōe della crespa. Anchora riceuono lesiōe della spina et daltre cose acute et dure che neloro piedi o altroue entrāo p alchūo accidēte p liquali sono constrecti di zoppicare et curāsi in q̄sta māiera. Cioe che se chaui q̄llo ch̄ sia entrato ne luochi predecti cō le radicie della cāna peste o cō le radicie del dittamo peste nel loco della lesiōe della spīa et fasciate con peza o con laltre medicine scripte nel tractato de chauagli della lesione della spina et si churino si come quiui pienamente si tractono: anchora aduengono adessi molte altri infermitati oculte et alcune manifeste et stācheze leq̄li aduēgono p tropo fatica et caldo leq̄-

li si conoscono incioche non man‑ giano o che mutano lusato modo del mangiare & fino che uolentieri giacono & per lo caldo tragon fuo ri la lingua:& molte altre mutatiõi si possono ĩ essi uedere da coloro cħe gli hãno conosciuti quãdo sono sta ti sani ibuoui sani & forti & ꝓsti si cognoscono in cioche ageuolemen te si muouono qñ son tochi o pun‑ ti & hãno le mẽbra grossa & gliore chi leuati. Ma ibelli & forti buoui generalmente si conoscono se tutti emembri son grossi & si cõrispõdo‑ no bene insieme. Anco possono ue‑ nire a buoui certe altre ĩfermitati le quali possono conoscere & curare ebuoni maliscalchi de buoui eq̃li hanno usato & sperimẽtato cotali cose per lungo tẽpo. Ma q̃lle cose che io o potuto cõ uerita sapere fe‑ delmẽte o messo in scripto.

¶ Della diuersita & uarieta de buo ui & uache & dogni loro utilita ca‑ pitulo. lxvi.

INfra le generatiõe de bo ui alchuni sono che so‑ no neri & grãdi & forti & quasi indomiti & si chia‑ mano busoli iq̃li nõ sono bene ha‑ bili acarri ne allo aratro ma legati artificiosamẽte con certe catene sa doperano a tirare per terra grã pesi & molto uolẽtieri dimorano nellac qua & le loro chuoia nõ sono tãto buone q̃to q̃lle degli altri buoui ad uegna che siano molte grosse. An‑ chora la loro carne e troppo malin conicha & pero non e buona nẽ di tropo buono sapore et aduegna cħe cruda sia molto bella: tutauia q̃do e cotta diuẽta molto soza. Anco so no altri buoui eq̃li uisiẽo chomuna mẽte & sono di tre mãiere deq̃li al‑ cuni son picoli eq̃li sadoperan piu ꝓpriamẽte ne mõti et alchuni sono in q̃l mezo eq̃li si cõfãno & allunõ luogo et laltro. Anchora sono altri buoui che sono giouãissimi la cui carne e di tẽpata cõplessiõe õde da buono nutrimẽto allhuomo et im‑ pero cõserua la forteza et la sanita. Altri sono di ꝑfecta etade eq̃li pro‑ priamẽte per le loro forze sono da ordinare alla fatica et le loro chuo‑ ia sono optĩe ꝑ fare suola di calzari et la loro carne e mezanamẽte ma‑ lincõica. non molto cõueneuole se nõ acoloro chãno lo stomaco forte et caldo et acoloro che molto si tra uaglião. Anco sono altri buoui che sono uecchi et pigri alla faticha iq̃‑ li sono meno utili che li ꝓdeti et la loro carne si giudica esser tropo ma licõica et ĩdigestibile. Ma illor cho iame e buono spetialmẽte sehe gro so. Le chorna de boui sono boni af fare pettini le loro ossa afar dadi et maniche di piccoli coltelli et illoro stercho e buono aletaminare icãpi et alberi et astuccare igranai et cer ti altri uaselli et cãestre. Anchora so no uache leq̃li sono grãde o meza‑ ne eq̃li si tẽgono ꝑ generare et nu‑ trire uitelli et boui eq̃li sordinão al li carri et alli aratri agli hõi neces

carn la cui carne & chuoia sono si migliãte aqlle de maschi. Ma illoro lacte & chacio aduegna che sia buono amãgiare nõ si dee potorre ma si dee lasciare p li uitelli altri: & sono altre uache leqli sono picole che solaméte si ritégono per lacte & p chacio & ipero qndici di dopo il parto si deono uccidere li uitelli & deputare al macello la cui carne e téperata & digestibile molto, & optia acoloro che dimorão in riposso. Ma illoro lacte & chacio assai si cõfa alluso delhomo aduegna che nõ sia cosi buono come qllo de la pecora. Anco si deono elegiere tali uache che non siano tropo picole & che habiano lumeri grandi.

Delle pecore come si cõperano & come si conoscie la loro sanitate & la loro infermitade. capi. lxvii.

E bone pecor si conoscono alla etade cioe se non sono uechie ne del tutto agnelle. Impo ch lagnelle p la loro gioueneza nõ possão ãcora generare ne le uechie p la uechieza cõcipe ma qlla etade e megliore nellaqle sattende il fructo che qlla nelqle si spera la morte. Anco si canoscono alla forma poche la pecora cõuiene ch habbia largho & ampio corpo & che sia piena di molta morbida lana & con uelli lũghi & spessi p tucto il corpo ripiena & maximaméte itorno alla ceruice & al collo: anchora e mestieri ch habbio il suo uentre piloso & le gãbe basse & le code lũghe in italia ma in siria curte. Ancò si cognoscono p lo parto cioe se sono usate di generar belli agnelli conoscessi anchora la loro sanitade & ifermitade. Impoche se saprirão illoro ochi & le loro uene sarãno rosse & sottile sarãno sane. Ma se sarãno bianche & rosse & grosse saranno inferme anchora se prese con mano nella schiena presso allãche & si strigono & nõ piegon sono sane & forte. Anchora se pse nella pelle pel collo & tirate inanzi chapena si possino tirare sono sani. Ma se ageuolméte si tirano sono iferme. Anchora se andrãno arditaméte p uia sarano sane ma se andrãno graui & col capo basso & ichinato certaméte saranno inferme.

Come si tenghino & paschino & in che luochi. capi. lxviii.

PRincipalmēte si dee ꝓuedere dallaloro pastura cio e che per tutto lāno siano ben pasciute dētro & di fuori. Appresso che siano inagiata stalla & nō uētosa laquale habia il suo riguardo innāzi alloriente che ameriggi cōuiene chel terreno doue starāno sia coperto di uermene o di paglia o daltro strame & che sia chinato acioche si possa dalhumidita dela orina ageuolmēte guardare & purgare. Impoche nō solamente quella humidita le loro lane corrōpe ma etiādio corrōpe & intignoscisce le loro unghie. Onde dopo alcuni giorni si cōuiene che si gitti sotto esse trite uermene o paglia acio che piu mōdificamente si ripossino & fieno piu nette impoche in q̄sto mō paschono piu uolētieri. Anchora si dee fare una chisura perlaq̄le si diuidano le iferme dalle sane: & anchora q̄lle che hāno ipiccioli agnelli. Ma q̄ste cose si deono obseruare nelli luoghi uillatici delle uille ipercioche q̄lle che paschono nelle selue o uero cāpagne portano ipastori cō secho e grattici o uero le reti & tutte le altre masseritie cō leq̄li ispecugli delle pecore leq̄li uariatamente sogliono pasturare in diuersi luoghi luno dalaltro lontano. Le pasturi utili delle pecore sono quelle che naschono ne cāpi nouelli onde secchi & asciutti prati ma le pastur de paduli sono nociue & le pasture de saluatichi luoghi sono dānose alle pecore che hanno la lana perche la pela. Anchora spargere spesseuolte del sale nelli luoghi delle pasture o mischiarlo cō q̄llo che paschono neloro abeueratoi & leuare ... fastidio cioe labbominatione ... tēpo dello uerno se mācamēto sara di fiēo o di paglia si dia loro la uecia o il piu tenero dellolmo o del frassino cioe cotale tenerume diuete seche serbare & riposte & nel tēpo dellastate si deono dal comminciamēto mettere alla pastura q̄n si comincia affare di allora che il comminciamēto della rugiada fa laudabile per sua soauita la tenerella graminagna o uero herba & nelora q̄rta allora chel sole comīcia ascaldare laere si dia loro abere acqua di fiume chiarissimo o di pozo o uero di fōtane: & nel mezo del giorno alora che il sole e caldissimo si deono mettere o richorre i ualle o sotto arbore che faccia ombra. Poi che il sole comīcia abassare & allētare il caldo & la terra dapria comincia adiuenire hūida p lōbra della rugiada dal uespro riuocherēo alle pastur la gregia. Et si de ꝓuedere che si fazino p abōdāza dipastura & che paschino dilungi da pruni iquali scemano la loro lana & taglia loro il corpo: ma nel tēpo dellastate & de di delle canicula si deono le pecore ital modo pasturare che icapi delle gregie fieno sempre uolti al cōtrario del sole ma nel uerno o nella primauera nō deono uscire alla pastura senōq̄do

sara risoluto il gielicidio impo che
erba oue sara la brina o uero la
na genera loro infermitade tu
a bastera menare allacq̃ una
r di q̃do son segate le biade
no nelle seccie laqualcosa e
utile per dua cagiõi . Impoche si fa
ciano delle spige cadute & per che
le terre lãno seguẽte fanno miglior
biade calpestando lo strame & leta
minãdo elluogo. Anco per tuta la
state prestamente si mungono nel
la aurora del di acioche lusata pa
stura nõ pdano & quando il sole sa
ra riscaldato si rimenino acioche il
caldo del sole il uento non possa lo
ro nuocere. Ma nel uespro stião tan
to fuori che cichouerino il pasto ch̃
harãno perduto il giorno & quãdo
sarãno tornate si guardi che le non
siano calde nellhora che nella stalla
si mettano . Ma se sara instẽperato
caldo si uorrãno menare in ꝓxima
ne pasture acioche possino ricouera
re alõbra e ipastori nõ le lascio im
portunatamẽte raggũare & strigne
re nel tẽpo del caldo ma sempre le
sparpagliono tẽperatamẽte & diui
dano & q̃do si rimẽano nõ si mun
gano calde. Quãdo sara laurora ap
parita incõtanẽte si menino alle ma
dri gli agnelli oue tãto lungamẽte
dimorino che p semedesimi si meni
no alla pastura & allora si menino
nel piu scosto luogho & che habbi
no ombra oue che sollicitamẽte sie
no custoditi. Et quando ipastori ue
derãno lamatina letele de ragnateli
cariche dacqua non lascino pascere
ipecugli & se sara gran caldo & tro
po gran caldo non le lascino giace
re ma si menino aipiu alti luoghi
oue siano dal uento percosse & sem
pre si muouino anco si deono guar
dare da lherbe sopra lequali uiene
larena. Et disse anchora uno exper
to pastore che del mese daprile di
magio digiugno & di luglio non si
deono lasciare molto pasciere ac
cioche non diuentino troppo gras
se . Ma del mese di septembre do
ctobre & di nouembre dopo la me
za terza si deono lasciare tuto il gi
orno nelle pasture acioche ingrassi
no quanto possano ne cioche me
glio possino uscire della state nello
autũno si uogliono uẽder le deboli
acioche il uerno nõ le troui deboli.

¶ Quando & quali montoni si de
bono admettere & quanto stieno
pregne. capi. lxviii.

DEl mese daprile si fa la
pria chopritura de mon
toni acioche il tẽpo del
uerno troui gia grãdi &
cõpiuti gliagnelli. Anco si fa del me
se di giugnio & anco se si fa del me
se di luglio gliagnelli nati inanzi il
uerno uiuono & uano inanzi: la se
conda copritura si fa dopo mezo il
mese doctobre acioche intorno nel
principio della primauera partori
schino allora che lherbe nascono &
dice Aristotile ch̃ chi uorra ch̃ glia
gnelli sião maschi si deono elegiere
ilochi nequali spiri il septentrional

uẽto & cõtro a cotal uento pascere il pecoglio. Et chi uorra ch siano femine si dee cercar e luoghi doue spiri e uenti australi & dirizare cõtro quegli il pecuglio. Anchora sono alcuni che dua mesi inãzi riuocono & cõstrigono imõtoni dal coito, Acio che lũgo desiderio del coito meglio accẽda acio fare. Altri sono ch glila scino alloro uolũta coprire acioche nõ li mãchi il parto ptuto lãno. Anchora secõdo che scriue uarro tutto il tẽpo che le pecore mettono in luxuria deono una medesima acq̃ usare poche il mutamẽto delle acq̃ diuersifica la loro lana & corrũpe il uẽtre & qñ tute hauerão cõceputo si deono imontoni rimouere da esse pche sarebe dãno p la loro molestia & nõ si dee lasciare admõtare la pecora di minore eta di due anni cioe di due ãni poche qllo che ne nascesi nõ sarebe acepteuole & qlle natri sterebono. Anchora la pgneza della pecora si stẽta ĩsino i cẽto cinq̃nta giorni: impo si deono fare in tal tẽpo choprire che partorischino intorno la fine dello autumno allora che laere e tẽpato alq̃to & comicia arimettere lherba ple prime pioue. Anco si deono elegere imõtoni biãchissimi ĩ qlle cõtrade doue le pecore sono biãche. Anco chabino le lane morbide nequali nõ solamẽte la belleza del corpo considerare si dee ma etiãdio la loro lĩgua laq̃le se sara machiata rẽdera uariati fioli & se sara nera sarãno neri. Anchora debono alcũauolta nascere daltro colore: ma del nero secõdo ch dice Columella nõ si puo giamai altro che nero creare. Anchora elegger[redacted] mõtone alto & grãde & cõ g[redacted] lũgo uẽtre di biãchissima la[redacted] to cõ coda lũghissima & larga colle corna torte & ichinate uerso la bocha & con gliorechi copti di lana & che siano ãplie nel pecto & nele spalle & nele groppe & ch habio illoro uelle spesso & larga frõte: itesticulĩ larghi & che sia di prĩa etade: ilq̃le tutauolta pote ĩsino ali oto ãni operare utilmẽte. Anchora si dee la pecora di dua ãni coprire qñ bisogno sara p figliare ĩsino ne cinq̃ ãni laq̃le ne sete muore & uiẽ meno. Anco p figlioli si conosce il mõtone se genera belli agnelli: & dicesi ch un mõtone basta a cento pecore. Et dice Varro che q̃te sono le centinaia delle pecore cotãti mõtoni basterãno.

¶ Quãdo si tõdano & cõe & qñ segnare si debono. capi. lxxi

DEl mese daprile ne luochi caldi si tõdano le pecore & iserotini agnelli si segnino ma ne tẽpati lochi si deono tõdare del mese di magio & spetialmẽte allora che comînciano asudare in q̃lũque tẽpo & da lequinotio uernale ĩsino al solstitio secõdo che dice uarro. Ma le tõdute pecore aiuterai in q̃sto mõ: prẽderai el sugo de lupini coti & la fecia del uino uechio & mischerai cõ essi la morchia dellolio delleq̃li cose in

in corpo ridotte & dopo itre giorni
sel mare ui sia pximão si tuffino
la pda: ma se si pascono in altri
con acq piouana alqto totta
si lauio dopo luntiõe le loro
peroche la pecora iñ tal ma
niera curata p tuto lãno si dice che
nõ diueta rognosa & dicesi che ge-
nera morbida lũga lana. Ma le pe-
core lauate cõuiene che tre dì p an-
no sunghino dolio & di uino per li
serpẽti iqli spesse uolte stãno nasco
si socto iloro piedi nelle stalle Arde
renui spessamẽte cedro & galbano
o capelli di femia o corna di cerui.
Et se alcũa si mãgagnassi o tagliassi
nel tõdarẽ lissi dee qllo loco ugniere
cõ liqda pece. alcũi sono si cõe li spa
gnoli che le tõdono due uolte p an
nõ & le tondono incapo di sei mesi.

¶ Del conoscere leta delle pecore capitolo. lxxi.

I Denti delle pecore si mu
tono dopo uno anno &
mezo cioe due dinãzi &
poi dopo isei mesi si mu-
tono idua pximãi & poi tutti gli al-
tri si che saguagliãno ĩ tre anni o in
quatro al piu & ĩsinq atãto che so-
no ineqli sono giouani & qñ sono
eqli sono cõpiute & facte: quãdo si
scalzano & crollano & scemano &
si corompono sono uecchie & allora
il loro muso diuẽta bigio & grosso
& stãno ĩ bono stato & pspenta ĩsi-
no a octo anni & crescono che stan
no insino adieci se bene sarãno pa-
sciute ma se sosteranno fame tosto
inuecchierãnno.

¶ Quando & come si mungono & conseruasi il cacio. capi. lxxii.

I Nfino alla festa di sã mi-
chele si mũgono le peco-
re due uolte p giorno &
daindi ĩnãzi una uolta il
grasso si po mugnere acioche trope
grasse nõ si mettão comõtoni si che
inisconueneuol tẽpo partoriscano.
Ma dopo la cõgiuntione de mõto-
ni si guardino acioche siano grasse
per tuta lastate pstamẽte si munga-
no ĩsulla aurora acioche incõuene-
uole hora si menino alla pastura &
quãdo si munghono si dee stare che
to excepto chel maestro ilqle sola-
mẽte parli quello che e bisognio et
rappiglierẽo il cacio di puro lacte
cõpresame dellagnello et del capre-
to con la pellicina che suole essere
costata cõ uẽtigli de polli et cõ isio
ri del cardo saluatico o collactisi-
cio del fico delquale si dee tutto il
fiele scolare accio che con la sopres
sa si cõstringha et poi che si comin-
cierae ad assodare si põga ĩ luocho
obscuro et freddo et sopressato cħ
fia si lieui uia la sopressa & si dee
spruzare con sale trito et arrostito
et facto piu duro si soppressi & cal
chi piu fortemente et dopo alquãti
giorni et assodato sordini supe gra
tici p modo che luna nõ tochi lal-
tra et si ponga in loco chiuso et ri-
mosso da gli uẽti acioche stia tene-
ro et grasso iuitii del cacio sono q-
sti cioe seglie secco o forachiato la-

qualcosa aduerra se quãdo sara po co premuto o riceuera troppo sale o se e riarda p lo caldo del sole: anco sono alcuni che quãdo fanno il lacte frescho pestano ipinochi freschi & meschiano cõ lacte il rapigliano. Alchuni lo rapigliono con esso il timo pesto & colato: anchora gli potrai dare ogni & qualunque sapore che tu uorai.

¶Della infermita delle pecore & loro cura. capi. lxxii.

SOtto la gola delle pecore nasce alcunauolta gosum per fluxo de humori che dal capo discédono & si pfora iui la pelle & esce apoco apoco uno humore facto q̃si come acq̃ & guariscono. Ancho igrossa loro la milza & ensia & q̃sto adiuiene spesso del mese di maggio & daprile per multitudine di sangue grosso & uiscoso. Onde spesso muoiono subitamente & uale ad esse sene illoro anari si mectenno stecche di due dita facẽdone uscir molto sangue onde certe guariscono & certe nõdimeno moiono. Anco hanno certi frebi lequali si possono cognoscere & curare al mõ che si disse nel tractato de boui. Possono ancora adesse altre ĩfermita aduenire lequali sanno conoscere & curare li expertissimi pastori iquali tuto il tẽpo della loro uita mettono nella guardie delle pecore & solamẽte in cotali cose studiano.

¶Degli agnelli come si tẽghino & quando si castrino. capi. lxxiii

QVando nascono li ag[illegible] li ciascuna septim[illegible] spatio duno me[illegible] loro il sale daind[illegible]ci in ogni tempo dogni quindici giorni una uolta & quando si rimouono dalle madre incõtanẽte si tondano per li pidochi & anco crescon meglio & ciascuna septimana si dia loro il sale & itorno a pasqua di natale si giugniono colle madri secõdo che dice Palladio; ma Varro dice che quãdo le pecore comincionoa partorire epastori le mettino i q̃lle stalle leq̃li hanno ordinato acio indisparte & iui dẽtro gli agnelli nati di fresco põghino innãzi al foco & li tẽghino iui dẽtro per spatio di dua o di tre giorni infino atãto che cognoschino la madre & si satollio del pasto. Ap̃sso q̃n le madre uãno alla pastura colla gregia ritengono gli agnelli iquali poi che le pecore sarãno rimenate la sera sono nutriti de loro lacte & si metono anchora indisparte acioche nõ siano chalpestati dalle madri la nocte questo medesimo fanno la mattina innãzi che le madri eschino alla pastura acioche gli agnelli si sciano di lacte per spatio di dieci giorni & passato il decto tempo fichano certi pali & gliegono cõ alcuna cosa legiere luno dallaltro partito acioche tuto il giorno inqua & in la corrẽdo insieme nõ si guastino membro alcuno.

& se lagnello non andra alla puppa [della] madre uisi dee portar & ugne[re] le sue labra di butiro o di grasso [por]co & acostare le labra allacte [et ...] pochi giorni gitare loro la [...] molle innanzi o herba tenera prima che uenghino alla pastura & ancho qdo sarano tornati & in cotal mo si nutriscano infino atanto che siano di quatro mesi & in ql mezo no si mungino le loro madri & qn gli agnelli sono dalle madri rimos si & partiti si dee hauere diligentia che per desiderio non inuechiuzi scano & impo si deono morbidame te nutrire & co buon pasti & guar dagli dal fredo & dal caldo:& quan do per dimeticameto dellacte non desidera la madre alora si meta ne la gregia con laltro bestiame.

De lutilita delle pecore. ca.lxxv.

Lutilita delle pecore e gra de iperoche della loro la na si fanno iuestimeti ne cessarii & delectabili alla sanita & alla uita del homo laquale quato e piu soctile tanto e migliore & di piu ualuta delle loro pelle con peli si fanno le pellicia & gli foderi de panni che sono utili nel tepo del fredo & delle chuoia pelate si fano calzamenti & carte illoro lacte e co ueneuole ausare in cibo & assai sa luteuole ilquale quato e piu fresco tanto e migliore & quato e piu spes so tanto e di magiore nutrimento & la sua acquosita laquale e il siero solue il uentre & ne mena fori la co lera: & il cacio che sene fa e nutri mento del corpo delhuomo loqua le quanto piu e frescho tanto piu e migliore & quanto piu e seco & ue chio et piu duro tanto piu e pegio re et quello che e tropo salato o tro po uiscoso o che tropo si spezi non e bono secodo quello che dice Ra sis: ma quello e bono ch tiene il me zo intra luno & laltro. La carne de la pecora non e micha di sapore di lecteuole et e tropo humida & scon ueneuole se non forse gia a uillanis simi uillani auezi amangiarla iqua li di continue fatiche si trauaglino la carne degli agnelli e assai conue niente allora che fia dallacte parti ta:ma quella de castroni e optima et nutritiua molto se sara duno an no secondo che dice Auicenna.Ma passata la deta eta e pigiore et quan to piu inuechia tato e pigiore & piu dura asmaltire.Le pelli & le lane de gli agnelli sono optime et piu acon cie al coprimento del corpo delho.

Delle capre et capreti quali si ele ghino et come si tenghino et della loro eta et pregneza. ca.lxxvi.

Colui che uuole ordina re et fare la greggia del le capre conuiene che il suo eleggiere consideri pria letadi cioe che apparechi qlla ch possa fare fructo et figliare et di qste appechi inazi q lla ch piu luga mete fructifichi: & ipo e dasape ch

la giouane e piu laudabile che la uechia nella loro forma. Si dee guardare che siano ferme grandi & con corpo leno & morbido & che habino il pelo spesso & habino socto il mēto due tetole pendēti per queste cotali sono piu fertile & fructuose & che habiano grādi uberi acioche habbia molto & grasso lacte. Anco si dee guardare chel becchо habbia simiglianti tettoli sotto il mento el gorgozule habbia lungho & la sua ceruice sia corta & piena & gliorecchi piegati & graui & che il suo capo sia piccolo splendido & spesso & cō lungho pelo & che sia cōueneuole ad entrare alle capre inanno il quale nō dura oltre a sei anni & de le capre qlle che due uolte partoriscono lanno sono migliori & di questa cotale schiatta si deono piu tosto elegere imaschi p mettere alle capre & a qsto bestiame sono migliori le stalle leqli guardano al leuamēto del sole diuerno & che hanno lo spatio di pietra o di matone acioche la loro stalla sia meno humorosa & lutosa anco si meta loro soto certe uerghe acioche nō si brutino & si deono tenere & pascere quasi al modo delle pecore. Ma questo bestiame ha certa pprietade che cioe che piu si dilecta di pascere in saluatichi boschi che ne prati. Impoche studiosamēte pasturāo di saluatichi boschi & ne luoghi cultiuati stiantono & rōpono & rodono ipicciolі arbucegli: & impero da catpendo son dete chapre. Perlaqual cosa insulla allogagiōe del podere si u[illegible] le fare exceptione che il lauorat[illegible] non pascha la capra insul p[illegible] Dopo lautūno si ricolgono [illegible] nella grege impoche qlla c[illegible] pe doppo il quarto mese partorisce nel tēpo della primauera & qūdo icapreti sono di tēpo di tre mesi si soctomectono & cominciano a essere nella gregie. Credesi che sia assai gran greggie qllà ifino a cinque cento imperoche le capre sono randage & si disperghono: ma il cōtra aduien delle pecore leqli si ragunano & amonsichiano insieme in uno luogho. A ogni decima di capre basta un beccho. Ancho non si debbono serbare da octo anni innāzi impero che daindi innanzi diuēta sterile. Anco non sia nessuno che prometta le capre essere sane: iperoche secondo che scriue Varro nō sono giamai sāza febbre. Anchora spesse uolte eduiene che riceuano piaghe ne corpi loro iperoche tra loro cōbattono con le corna & anco pascono in luoghi spinosi lequale si debbono curare nel mō che ne cauagli si disse in piu capitoli. Lutilita delle capre spetialmente nelle pelle nel lacte & capretti: imperoche delle loro pelle si fanno optimo calzamento & sene cuoprono le selle de caualli. Il loro lacte e molto & optio al corpo del huomo & spetialmente non rappresso & che habbia pocho dalla substantia del cacio che sene fa

non e tãto laudabile quanto quello delle pecore:la loro carne e troppo seccha & dura asmaltire & pero e rea ma la carne de chapretti e optime & spetialmẽte di quelli che poppono:& delle loro pelle si fanno optime carte & dilicate.

¶ De uerri come si elegano & come si tẽgano & della loro eta & della loro pregneza. capi. lxxvii.

I Verri si deono eleggere grãdissimi & dampio corpo & siano inãzi tõdi che lunghi & che habino grã groppa il grifo corto & la ceruice spessa di gãghole & che sia inanzi duno colore che di uariati colori & che siano luxuriosi di tẽpo dun anno iquali ĩfino al qrto anno si possono mectere alle troie.Le troie do uemo elegere che habiano illoro lati lunghi et che habião grãde uentre da potere sostenere il peso de figlioli i tucte altre cose debbono essere somiglianti a uerri.Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso et nero pelo et nelle tẽperate contrade si prendano di qualunque pelo sarãno.Ancho si scelgono di bona schiatta accioche partorischino di molti porci. Questo bestiame si puo in tutti eluoghi tenere & hauere.Ma meno dimorono ne cãpi paludosi che negli asciutti et spetialmente doue abbõda selua darbori fructuosi laqual poi che sarãno ifructi maturi soccorra al mutamento del lanno cioe nel tẽpo del uerno legiãde le castagne et simigliãte cose o le faue o lorzo o il grano.Impoche queste cose nõ solamente ingrassano ma dãno dilecteuole sapore alla carne. Nel tẽpo della state ricolgono il pasto la mattina & inãzi che il caldo cominci si richolgono & uanno in luocho ombroso & maximamẽte in luocho oue sia acqua & poi dopo il merigio quãdo allentato e uãno alla pastura.Nel tẽpo del uerno nõ pascono inãzi a cõsumamento della rugiada & che il giaccio si struga ma fareno lastaia ouero iporcili soto il portico nequali ciaschuna troia si rinchiuda iquali porcigli dallaparte di sopra scoperti. Accio che il pastore liberamente possa uedere illor o nũero et che possa spesse uolte aiutare et souenir a qgli che sono calpesti dale madri cauando gli loro disotto et anchora di rinchiudere con ciaschaduna eproprii

porcegli. Et secondo che dice Colu mella non ne dee piu docto nutri re. Ma pare a Palladio che sei sia no basteuoli: poche aduegna che piu nepossa nudrire tutta fiata spes seuolte & meno per magiore nu mero che non e usata. Et Varro dice che tanti porci puo partori re la troia quante poppe ella ha & se meno partorisce dice che non e a sufficientia fructuosa & se piu ne partoriscie dice che marauiglia fra lequale maraueglie si scriue quel la antichissima cioe la troia denea di lauina partori trẽta porcelli. Pos sonsi nutrire pria octo porcelli pic coli imperoche ne la madre puo da re loro sufficiẽte lacte ne quelli che sono generati si puono fortificare. iuerri che si deono mettere alle tro ie si deono dua mesi inanzi metere da parte loptĩo tẽpo di mettere alle troie sie da klende di febraio insino adodici di marzo & cosi aduiene ch̄ partoriscie lastate: impoche qua tro mesi sta pregna & partoriscie q̄n la terra e pregna di pastura cioe abõda di pastura & nõ si deono far coprire q̃lle che siano dimen tẽpo dũo anno ancho e meglio adaspe tare che siano di uinti mesi: acioche partorischino poi nel tempo di dua anni. Et dal tẽpo che hauerã comin ciato si dice che partoriscono isino allãno septimo: & quãdo si cõgiun gono si uoltono uolentieri nel luto ilquale illoro riposso si come de gli homini illarare; & quando tutte le troie haranno conceputo iporcari spartiscono dacapo iuerri & li met tono daparte. Iluerro quando e do cto mesi comincia adẽtrare alla tro ia & cio pote infino alli q̃tro anni fare daindi inãzi la sua uirtu torna adietro isino atãto che perde la pos sibilita del coito. Il porco suole ue nire ad tãta grasseza che semedesi mo stãdo ritto nõ po sostenere: on de si dice che i lusitani uccisse por co che fu trouato cinquecẽto septã tacinque libre & dalla cotẽna allos so si trouo la carne un piede collar do & tre dita secõdo ch̄ scriue Var ro. Anco sagiũgie che fu ueduta in archadia una troia: laq̃le per la mol ta grasseza nõ solamẽte nõ si pote ua leuare: ma in essa si trouo che un topo fece il nido & filio & partori. La fecondita della troia si conoscie incioche quello che fa nel prĩo an no nõ molto muta negliãni sequen ti. Li porcari lasciono iporci due mesi colle troie: daindi inãzi quãdo gia possono pascere gli rimouono. Li porci nati nel uerno diuentono magri per lo fredo: & per che le ma dri gli si fano per poco lacte & per che per lo poppare si magagnino le popelle per li loro denti. Il loro an no e diuiso in due parti: impero che due uolte partorischono lanno et portano efigliuoli q̃tro mesi & due gli nutriscono. Conuiensi far il por cile alto datorno di tre piedi et po co piu ampia di quella alteza sanza la terra che quando ne uorra usci

re nõ si scipi il modo dellalteza sia in modo chel pastore possa ageuolmente guardare dentro:si che alcuno porcello non sia scalpestato dalle madri & acioche ageuolmente possa purgare il porcile. Nel porcile o uero stie dee essere luscio il sogliare disotto alto un pie & uno palmo acioche iporcelli nõ ne possino uscire fuori qdo la troia. Et anco dee il guardiano de porci per tute le uolte che purga lastia metterui dentro la rena o alcuna altra cosa che sugi lhumore. Et quãdo la troia hauera partorito la dei pueder di magior quãtita di cibo per loqual possa piu ageuolmẽte hauere labõdãza del lacte. Nellequali stie si siuole loro dare intorno due libre dorzo bagnato in aqua la matĩa al uespro se nõ si hauessi altra cosa che mettere loro inãzi. Le troie si deono abeuerare due uolte il giorno p cagiõe dil lacte:quãdo iporcelli sono suezati dalla poppa sel puodere et illuocho il da si si uole loro dare lauinacia & igranelli delluue & non si metton fuori dal primo di che fanno iporcegli isino al decĩo giorno se non p abeueralle & passato il decimo giorno si lascino alla pastura uscire ĩ loco proximano alla uilla acio che plo spesso ritornamẽto possa nutricare isua porcegli & poi che porcegli saranno cresciuti seguiranno la madre alla pastura & quando saranno rimenati si dipartino dalle madre & paschono indisparte. Ancho dee il guardatore de porci aduezare le troie si che facino ogni cosa al uerso della zampogna imperoche questo modo meno le spartisce & diuide che ponendole in monticelli & ageuolmẽte uene uengono piu arodere & impercio si dice chessi ragunino colla buccina o uero zampogna acioche in saluatico loco dispersi o uero sparti non periscano chastronsi utilmente e uerri di tempo duno anno & non deono essere di men tempo di sei mesi laqualcosa facta mutono il nõe & di uerri son detti magiali. Della sanita de porci una sola cosa facta p modo dexemplo. Cioe che aiporci che popono se cioe che la troia non possa hauere illacte si conuiene dare il grano frito. imperoche crudo solue illoro uentre:o mectere loro inanzi lorzo bagnato infino ad tanto che si faciano di tre mesi:infra cẽto troie si crede che deci uerri bastino. La utilita de porci e incioche primieramente la loro carne e conueneuole adusare ĩ cibo frescho & illoro lardo e optimo per condire tutti e cibi & la loro sugna e bona per ugnere calzamenti & conseruagli & ĩ molti unguenti da curare infermitadi. Anchora se na unaltra utilitate cioe che messi nelle uignie inãzi che mettano o che se parechino acio & ancho facta la uendemia & stirpata la gramigna uagliano quasi tanto alla uignia quanto el chauare.

¶De cani. cap lxxviii.

IL cane e guardiano di q̃l beſtiame cha biſogno de la ſua cõpagnia per uia di difenſione ĩfra lequali be ſtie ſono maximamēte le pecore & le capre ĩperó chelle ſogliono eſſer preſe da lupi cõtro aiquali ordinia-mo e cani per difenſione. Nella gre-gie de porci ſono alchuni che ſi di-fendono ſi cõe iuerri imaiali & trò-ie. Le generationi de cani ſono due luna e q̃lla de leurieri da giugner & da caciar lefiere laltra generationi e quella che ſi tēgono per guardare & queſti ſi confanno a paſtori & di queſte intēdo di tractare ad pfectio ne di q̃ſta arte. Primieramente dico che ſi conuengono apparechiare & diſporre a queſto uſo deta cõueni-ente. Impoche ipicoli cattelli & ica-ni non difendono le pecore ne etiã-dio loro medeſimi & le piu uolte ſo no preda de lupi deono anchora eſ ſere belli nella facia & dãpia grāde-za & cõ gliochi nericãti o roſſicãti & danari pportioneuoli & le loro labbra ſiano quaſi roſſicanti & che habino il mento inden tro delq̃le eſchino fori dua dēti luno dalla par te dextra & laltro dalla ſiniſtra un poco magio ri che q̃lli diſopra & che ſiano diritti anzi che torti & che habiāo idēti acuti & dallabro coperti & che habino icapi & ginocchi grādi & piegati & colle ceruice & col col-lo groſſo & le giunture de membri lunghe & che habbino ipie grādi & lati le loro dita ſpartiti & il loro un ghioni ſiano duri & piegati & an-chora che illoro corpo ſia pendente & in loro ſchiena ne ſciema ne chi-nata o uero piegate & illoro latta-re ſia graue & con grāde aprimeto dighola & il miglior colore e colo-re lionino. Le cagne edeono eſſere piene di mãmelle & icapi delle mã-melle uguali. Anchora ſi dee prēde-re guardia & non cõperare icani da lanefici ne da chaciatori ĩperoche eprimi ſono inutili a ſeguire le pe-core & iſecõdi ſe uedrãno la lepre o il ceruio piu toſto che alle pecore gli adrano drieto: perlaqualcoſa de cani che ſi cõperão da ipaſtori quel lo e miglior che e uſato di ſeguire le pecore & che nõ ſara auezo adal cuna coſa impero che il chane con ageuole coſa ſaueza & ſuſa. Icani ſi deono bene paſcere di pane allora che ſono con la gregia acioche per la fame uogliēdo cerchare del cibo

della gregia nō ſabbia apartire. Ancho nō ſi deono laſciare paſcere la carne della pecora morta acio che per lo ſapore meno nō ne ſiano aſtinenti di far danno alla gregie ma dāſi loro loſſa ben trite & rocte imperoche per queſto ilor denti diuētono piu ſaldi & forti per lo ſapore delle midolle & prendano il giorno il cibo doue paſcono & la ſera nel luoco doue ſaſtallano. Le cagne ſogliono tre meſi ſtare pregne & quādo partoriſchono & ne fanno molti ſi conuengono ellegere quelli che uorrai per tenere & tutti glialtri gittera uia peroche quanti meno ſene laſcia loro tanto nutricandogli diuentano migliori. Ancho ſi mette loro alcuna coſa ſotto perlaqualcoſa ſtiano piu morbidamēte & ſi nutriſcono piu ageuolmente icatellini cominciano a uedere in uinti giorni in due meſi dal parto nō ſi diſiungono dalla madre & menane piu in un luocho & admettonli a combattere acioche piu aſpri diuentio. Anco gliauezano cō legare ſi poſſono prima con lenti legāmi acioche ſe arodergli ſi ſſforzano gli caſtigono per che non uiſi auſino. Alchuni cō noci greche con acq̄ tinte gli ungono gliorechi & entro aditi acio che le moſche che quiui ſtare ſogliono non gli offendano che ſe non ſi faceſſi diuēterebono ulcitroſi. Et acio che nō ſiano ferite dalle beſtie ſi pōgono loro chollari di ferro hauēte ſotto ſolene chuoio & con chiouí confitti acio che al collo non nuoca la dureza del ferro. Il numero de cani nella moltitudine delle pecore ſi ſuole apparechiare. Ma ne le parti ſaluatiche rimoſſe dalle uille doue le beſtie ree ſono molti ſono richiegiono. Ma nel uilaticho gregge due ne baſtano maſchio & femina imperoche inſieme piu ſono continui & luno con laltro diuenta piu aſpro: & acio che ſe uno ne inferma ſanza cane non rimanga la greggie. iquali auezi la nocte auechiare & il di rinchiuſi dentro adormire.

¶ De paſtori quanti et come ſieno. capitulo. ſeptuageſimo nono.

Alle magiori pecore di necessita cōuengono essere deta cōpiuta alle minori e fanciugli alcunauolta bastano. Anco qlle che colli demōti usano piu ferme si richiegiono che a qlli del fondo cōtinuamente alla uilla ritornano. Adūche ne salti e licito uedere la giouētu & qlla quasi armata quādo linfondi nō solamēte ifanciulli ma le fāciulle ageuolmēte le paschono. Nel di pascere debbono la gregie isieme & communamēte tucte uederle per numero & alcūa uolta al suo loco la gregia si debe redire sotto un maestro & qsti magiore p conoscenza & di tuti piu amaestrato & a qllo tutti gli altri comparire debono & cosi si cōuiene che glialtri deta auāzi acio che p la uechreza meno possa sostenere la fatica. Ne uechio ne tropo giouane ouer fanciullo la malegeuoleza de colli o de monti portare possano laqle di necessita cōuiene si facia. Coloro che il gregie seguitano & maxiamēte gli armentizii & icaprini iquali le rupi cōtinuamente apascere uanno forme dhuomini da eregere sono che sieno fermi & uelocemēte correti & dimēbri expediti che nō solamēte la pecora seguire possano: ma da rubatori & lupi difendere iquali le fatiche che bisogna sostenere possano: iqli correre ouero lanciarsi non e ogniuno a questo officio adato. Il maestro prouedere conuiene che seguiti tutti strumenti che alle pecore & apastori e bisognio & maximamente alla uita de gli huomini & ad medicine delle pecore. Allaqualcosa hāno iumenti dossari de signori altri cauagli altri muli ouero asini ouero altri che il peso adosso portare possono. Quegli che nel freddo cōtinuo permangono ageuolmente hāno la cōserua nella uilla ch apastori le cose necessarie facia. Ma a quelli che ne salti & ne saluatichi luochi pascon le femine agiugnere uisi conuiene lequali il gregie sequitino & ch e cibari apastori gouernino aciò che quelli piu solliciti facio il maestro delle pecore sanza lettera solficiente non e percio che le ragioni del signore ne altro dirictamēte fare non puote: il numero de pastori essere dee secondo la moltitudine delle pecore & la generatione delle pecore & secondo la diuersita de lochi da pasciete & iuenditori de gli agnelli & ifacitori del cacio & de caci magiori & de minori & cosi secōdo gli officii che tute le cose che sono bisogna si fornischano.

¶ Delleporario & lepre & de gli altri animali che sono da rinchiudere. capitulo. lxxx.

Il leporario e uno locho rinchiuso nelquale si rachiudono le lepri & icaurioli & cerui & porci saluatichi & altri animali non rapaci

fiesta. Impertanto cosi antichamente chiamata imperoche le lepri maximamente sinchiudeuano in quello. Ma di tute queste cose la guardia lacrescimento & il pasto aperto & cognosciuto e & impero brieuemente e daspiegare & impero assepata intorno alloco di materia oue re fosso ouero ripe grande o picolo secondo la possibilita del signore si facia tanto alta & composta che ne lupo ne bestia entrare ui possa ne di sopra saltare & quiui si come si conuiene esser luochi nascosi cō uirgulte & herbe doue le lepri nascōdere si possano & arbori cō grandi rami equali dal percotimēto dellaguglie difendano nelquale se lepri maschi o femine pochi metterai imbrieue tempo illoco se nempiera tanta e la fecundita di questi quadrupedi che spesso si truoua che poi che hanno figliato di nouello incontanēte sono con gli altri grosse & cosi molte sene truouono nel uentre gli altri hauere. Et īpero che chi saper uuole cognoscere il maschio dalla femina si come scriue arcidio īsori della natura si dee raguardare īpero che sanza dubio il maschio uno & la femina due se cautamēte & sottilmēte raguarderai ma delle lepri tre generationi ne sono una maniera italica cō primi pie piccoli & con quelli di driero alti & nella parte disopra el dosso bigia & nel uētre biancha con orecchi lungi laquale lepre si dice che poi che epregna da capo cōcepe. In gallia celsapina & in macedonia sono una generatiōe grande molto & in ispagna & in italia mezolane. Anchora in gallia sene truoua dunaltra generatiōe che sono tutte bianche: una terza generatiōe e che sono nella spagna & prouincia & in parte di lōbardia & alle lora occorrenze nascono simili alle nostre lepri dauna parte ma minori lequali cuniculi chiaman lepre edecta impero che con lieue piede uade. Cuniculi impero sono decti che figliano sotto terra doue nascondono porci saluatichi. Hauer si possino nel leporario porci saluatichi chaurioli & cerui sanza dubio & questo raconta Varro che conciosicosa che fusse in luocho che si chiama ager di lorenzo nelquale un triolino era in alto luocho doue si cenaua & maestralmēte uedde fare una selua. Era sopra acinquanta iugieri di terra. Il iugiero sie spatio di lungeza di terreno di pie ducento quaranta & di largheza di pie ducento uinti & la materia cioe ripa era cōposta & chiamato fu uno che con una scola & cetera: uenne & quando acantare comincio labucina enfio & subitamente lattornio gli altri et tanta multitudine di cerui & daltri animali di quatro piedi che il raguardamēto pareua bellissimo lutilitade lepocarii e grādissima & e che di pochi aīali i breuissimo tēpo senāno molti le cui carne amāgiare si couengono & hānosi ageuolmen-

te & le pelli sono buone p foderare delle uestiméta & utile p correggie.

Della pescina & pesci da rinchiudere. capitulo. lxxxi.

Olui che pescina uorra prima dee eleggere il locho conueniente ilquale in nessuno tempo acqua ui manchi īperoche in altri luochi nō puo durare. Ma delle pescine alchune sono grādi alchune piccole & alcune mezane & anchora alcūe sono di fonti alcune son di stagni alcūe marine alcūe fluuiali. selle sono piccole arminsi di pietre cioe di siepi di legni & uimini & cō priete murate acioche lōtra o altro animale noceuole entrare non possa. funi ouero uiti sopra quella tendano p liquali gliucegli rapaci si spauētino & in quelle si metton de pesci che siano a quella acqua cōueniēti cioe di quelli che in quelle parti si trouono, Imperoche alcuni stanno piu uolentieri in fonti o in fiumi altri inē stagni & in laghi, altri si dilecta in acqua marina:& la piscina uuole esser piccola & afonda in quanto de cauatori si puote: & se lacqua sia di fontana ouero di fiumi in qlla potranno bē uiuere di quelle che sono nelle parti di lombardia cauedini scardoni barbii & alcuni altri piccoli pesci & forse trute:Ma se sara Incunale o uero ch sia lotosa meglio sare p quella tinche leqli a modo di porcho si dilectono del fāgo & anguille uiscose & anco tutti altri piccoli pesci se nō siāo di corruptiōe īfecta ma luci non sono in picciola pescia da porre imperoche molti pesci diuorono aduegna che le rane uolentieri māgino che sono nimiche de pesci. Ma nelle grāde cōueneuolmēte stare possono chesse marina sara del mar cōdocta tutti generatiōi di pesci marini p natura picoli si potrāo ī essa cōseruare. se pescia grāde hauere uorai cō uiēsi qlla fare digrā lago ouero distagno nelaqle siāo acque molte ragūate uiue o di fiumi o di pioue ī qlla discorēti ouero acq̄ maria che nelle piu entra: chesse di lago ouero distagno lacq̄ p alcuno luoho esca qui si richiuda si che simpedisca lusciméto de pesci & nō

uſcire dellacqua:ma ſe in aqua dol
ce permága potránoſi in quella por
re & ſerbare ogni generatiõe di pe,
ſci coſi grandi come piccoli in cota
li acque uiuenti ſono & alcuni ma,
rini peſci iquali atale acqua uenéti
ſene dilectono & quelli cotali ſimil
m[illegible]re mettere ſi poſſono.Ma ſe ſa,
r[illegible] [illegible]qua marina mettere uiſi de,
[illegible] tute generationi di peſci ma,
[illegible] molto profonda ſe nõ
[illegible]ſi gia peſce grande come la bale
nă che in neſſuno loco ſe non in pe
lago di mare rinchiuder ſi puo. Ma
ſe di mezana grandeza ſia la peſci,
na di quegli che nella predetta det,
ti ſono ſi poſſono mectere. La do,
ctrina aquali peſci uiſi poſſino in,
chiudere:della peſcina grande utili
tade ſi cõſeguita:ìpero che di pochi
peſci ichiuſi i breuiſſimo tẽpo ſena,
no: molti uendere ſene poſſono &
molti ad uſo di mangiare hauerne.

¶De pauoni. capi. lxxxii.

Compiuto il tractato de
gli animali & de peſci:di
qlli di dua piedi & di tut
ti glialtri uolatili e da di
re & pría de pauõi iperoche p la lo,
ro belleza piu nobili ſono che tutti
gli altri iq̃li danutrire ſi cõe piena,
mẽte diſſe.Palladio ageuole e ſe da
ladrõi o aiali nociui nõ ſi tema iq̃li
per li cápi ſpeſſeuolte diſcorrẽdo ſi
paſcono e polli loro menano & nel
ueſpro altiſſimi arbori ſalgono. A
q̃ſti una ſollicitudie ſi cõuiene impe
ro che le femíe ne cápi giaciono da
le uolpe ſi guardino & impero nelle
brieue iſole meglio ſi nutricono. A
uno maſchio cinque femie baſtano
lacq̃lcoſa da obſeruare e ſi cõe dice
uarro ſe a fructo raguardi iperoche
allora deono eſſere meno imaſchi
che le femine: ma ſe adilectiõe piu
bello e il maſchio che la femía: ima
ſchi luoua efigliuoli ſuoi pſeguita
ſi come ſtranieri pría cħ aqgli la cre
ſta naſca o inſegna al
cuna: a di tredici di fe
braio aſcaldare ſi co,
minciáo & della faua
legiermẽte arroſtita ſi
cõmuouono ad libidi
ne ſe loro ogni q̃ntá
di ſi dia tiepida. Il deſi
derio duſare colla fe,
mia il maſchio dimo,
ſtra q̃do la belleza de
la coda ſopra ſi diſe
uolge cõ ſtridore cor,
rẽte ſe luoua de pauo

ni alle galline si ponghino scusa le madre dal couare: tre uolte per anno il pto fãno: il prĩo pto e di cinq̧ noua: il secõdo e di quattro: il terzo di tre o di dua. Ma aporle alle gallĩe si uuole hauere la gallĩa apparechiata al prĩo crescere della luna a noue di: noue uoua le si põgono le cinq̧ sião di pauono & laltre di gallina. Il decĩo di luoua della gallĩa gli si tolghão & altre uoue di gallĩa uisi põghino innumero cõe prĩa. acioche nella cĩetesima luna si possano copagoni luoua aprire: & luoua del pauone che alla gallĩa sottoposte sono spesso cõ mano si riuolgano socto sopra segnando luoua dalluna parte si che nõ falli ĩpero che altrimẽti fare appẽa potrai & le magiore gallĩe ellegiere ti cõuiene impero che alle minore meno uoua socto porrai. Il nido si dee loro fare socto tecto & da terra leuati acioche serpẽte o bestia andare non ui possa si cõe dice Varro & illuogo uuole essere necto & apto & che illoro pastori spesso neti illuocho dallo sterco poi cħ sarãno nati se molti auna riducere uorrai q̃ndici a una midicie bastão. Iprimi cõ sarĩa dorzo cõ uino bagnata apolli darai ouero farina facta & fredata poi loro si dia porco minuzato trito ouero cacio fresco che sia bene tractõe il sugo impo che el siero loro molto nuocie. grilli leuati loro epiedi si dãno loro & cosi sono dapascere insino a un mese & poi orzo potrai loro dare solẽnemente insino al quinto di poi che nati siano lipiu in uno cãpo mettere acõpagnati dalla loro nutrice a pascere: la pipica & la crudita in q̃sto mõ si ripara pliq̃li la gallina si cura. Impoche allhora e picuIo grãdo qñ comĩcia aproducere la cresta. ĩpero che hãno infermita [illegible] ifanciugli qñ edẽti mectono. L[illegible] ta loro q̃sta e chelle loro carni [illegible] buone sono. Ma asmal[illegible] re: le pẽne son bellissime: & imp[illegible] alle fanciulle per ghirlande & altri ornamenti sono conuenienti.

¶ De fagiani. capitulo. lxxxiii.

Fagiãi nudrire questo da obseruar e che nouelli sono daproducere figlio[illegible] cioe che lãno indrieto sono nati. Impoche innanzi fecõdi esser nõ possono & del mese di marzo o daprile mettano emaschi cõ le femĩe & ancho a uno maschio dua femĩe basta. Vna uolta lãno figlião & uinti uoua al parto si põgono & meglio dalle gallĩe si pducono. si cħ quindici uoua di fagião una nutrice cuopra & le al[illegible] sião di generatiõe della gallĩa. I[illegible] sopporgli la luna & il di si cõside[illegible] si cõe d[illegible] altri habiamo decto. Il [illegible] giorno imaturi polli nascono allume cioe escono dalluouo & perdi q̃ndici cõ farĩata dorzo si pascono ma sia freda poi si da loro pãico & grilli & uoua di formiche & guardagli dallacqua acioche non nasca loro la pipi-

ta che ſe pipita haranno aglio con
pece liqda ibecchi loro dourai ſpeſ
ſo freghare & ſi come alle galline
trarla le loro carni ſono optime.

¶Delloche. capi. lxxxiiii.

LOca acqua & herba deſi
dera & ſanza qſte male
ſi regono a luochi orna-
ti inimiche ſono impero
che le coſe cultiuate col beco gua-
ſtono & collo ſterco bruta. Aſſene
la piuma laqle nellautuno diueglia
mo & nella primauera. A uno ma-
ſchio tre femine baſtano. Se fiume
ui macha una lacua uiſi facia ſe her
ba no ui haueſſi di trifoglio fie gre
co & dherbe agre di lactughe indi-
uia per loro nutrichamento ſemini
ſi: le biache ſono piu feconde che le
uarie & bigie meno: iperoche diuen
tano ſaluatiche le dimeſtiche co-
minciono a figliare i calede di mar
zo ifino al ſolſtitio eſtiuale cioe in-
fino a mezo giugno quaſi quindici
uoua a una ocha baſtano & coua
di trentauno ma meglio e che alle
galline luoua ſopoghi: impero che
piu ne produceranno & quando ſo
no nati allaia ſi mettono: & quado
queſto una uolta ha
uerai facto luſanza
riterrano ſe alle gal
line luoua delloche
ſoponi acioche non
ſi impediſcao alluo-
ua ortica ſocto por-
rai ipapi e primi die
ci di dapaſcere ſtia-
no i caſa poi fori gli
poſſiamo meare do
ue ortiche non ſia le
cui puture forteme-
te temono & maxi-
mamente iprati o in peſcine o in pa
ludi. Aie habiano ſopra terra doue
non ſi mectono piu che uinti pape-
ri & ſia ſanza humore & trita e lo
ſtrame ouero paglia & da guarda-
re ſono dalle donole. in quattro me
ſi bene ſingraſſano & meglio nel-
la tenera eta ſingraſſano farinata ſi
dae loro tre uolte il di & in luoco
largo diſcorrono & impero non ſi
laſcino diſcorre: in obſcuro loco ſi
rinchiughino & i loco caldo & co-
ſi imaggiori anchora il ſecodo me-
ſe igraſſano ipicoli ſpeſſeuolte il di
trenteſimo ſingraſſano & meglio e
ſe aſſatiera il miglio ſida loro i ci-
bo. Alloche ogni legume date ſi
puote fuori che gli mochi. Dal lu-

po & da uolpe ſono molto deſiderate & po dalloro ſi uogliono guardare. Lutilita delloche e che molto ſono amate le carni de paperi quādo ſono graſſi & che nō ſieno di piu di quatro meſi & le loro pēne optime ſono pelecti & le dure delle ale bone a gli ſcriptori.

¶ Dellanitre. cap. lxxxv.

LAnitre ſono della natura delle oche & ī quel medeſimo mō epaſtini richiegono & q̄ſi in quel medeſimo mō ſi nutricono: uolētieri paſcono herba anitrina che naſce nella ſuperficie dellacqua nel tēpo della aduſtione del ſole ogni rectile cioe animale che uanno col corpo p̄ terra cōe ſerpi & lombrichi lucertole & ſimili uolentier paſcono & trāghioctiſcono. Lutilita e nelle penne & nela carne & ne loro polli ad uſo ma ſono indigieſtibile & uiſcoſe.

¶ Delle galline. cap. lxxxvi.

COlui che perfecte galline uuole hauere dee elegere le ſecōde che ſpeſſe uolte ſono q̄lle di roſſa piuma elle nere & di īpari deta & di groſſi capi & di leuata creſta & ampia q̄ſta īuerita aparto ſono migliori. le biāche al tutto ſi ſchifono. Igalli uogliono eſſere nerboruti cō roſſeg te creſta & cō corto becho & acu & groſſo cō occhi neri colla pe del collo roſſa & di colore uari uero dorato coſemori piloſi cō gabe corte & unghie lōge cō codi grādi & cō iſpeſſe pēne ſpeſſo gridanti & battaglieri & in bataglia ptinaci cogli aīali che nuocono alle gallīe nō ſolamēte nō temano ma anchora cōtro alloro uadīo: ſe dugēto nudrire ne uorrai luocho chiuſo e da hauere nelquale due gabbie di loro abituro cōgiunte ſieno leq̄li uerſo loriēte guardino & ſiāo di lūgheza dieci piedi & dāplitudine & ī alteza

poco meno. Ciaſcuna habbia una fineſtra di tre piedi lūo, piede piu alto di ui mini facte rade ſich lume diano molto & che p q̄lle niente entrare poſſa che al loro nuoca ītra q̄l le due ſia un uſcio p uno q̄le el gallinario churatoř di q̄lle ītrar poſſa nele gabbie ſpeſſe pertiche

messe sieno si ch tute sostenere le pos sino & cotro a ogni ptica nella pete sia un lecto coe dinazi dixi & sia texuto nelqle nel tepo del di esser possa & siaui detro sabbioni acioche nel la poluere si possano iuolgere. Idecti lecti siano itagliati nelle decte pariete ouero fermamete cositti ipo che il mouimeto qn la coua noce: & ne nidi quado hara ptorito togli il de. cto [illegible] & metterai del nouo acio. che le pulci & laltre cose ch nascere sogliono leqli riposare no le lascia. no uadano uia po chelle cosumano p laqlcosa luoua i acq si corropano & ql uorrai porre no piu che uiticinq uoua lesi poghino aduega che p la fecodita sua talora ne gouerni piu. Palladio alle migliori dele nre dicia sette ouero diciano ue comada che sene poghino. ma dicesi che i alcua pte del mudo si truoua hoi che ifor ni ital maniera scaldono che illoro calore e uguale al caldo delle gallie che couono & in ql forno mecteno pene piccole & mille uoua di gallie dopo uiti di nascono successiuame te & escosene fuori & loptimo pto sie dallo eqnocio uernale inazi cioe damezo marzo inazi & qlle che in nazi opoi nati son no son da sopor te a galline uecchie che apollastre & qlle che il beco ne ungioni no siano acuti. ipoche le pollastre so meglio da far loua da porre o uero p ouare che p couar & meglio che no sono le uecchie. Ma optie al pto son qlle ch sono du ano ouero di due. Quel le da couare ichiudere si debono si che il di & la nocte couio fori ch la mattia & auespro qn abecchare & bere si da loro. Et couiesi chel cura tore uada alqti di iterposti & luoua riuolga si che ugualmete si scaldio: & auolere conoscer luoua piene da laltre qn le uieni a porre sie di mecterle nellaq ipoche le piene uao al fodo & le sceme notono agalla anco a sperarle qlle ch tralucono son uae qlle che no tralucono sono piene. Anco e da sapere che luoua luge & acute sono maschi & le ritonde sono femie. Al porre delluoua si uole obseruare che siao di nuero ipari & che luoua che si pogono abbiao seme di gallo: il curatore iui a quatro di ch lara poste se le torra & sperale e il puro che i uno mo a qllo si dee unalltro soctoporre & poi ch nati sarano desi somecter di ciascuno nido a qlla che mea uuoua hae & qlluoua chaura alaltre sustituire & qsta darne al piu trenta. Ma magior gregia no ne dafar eprimi pol li pdi qndici si debo guardare dalla poluere acioche illoro becchi no si ipediscio dalla terra dura & aqgli il miglio optio e & illoglio & granella minute & di paico son assai buono. Ma il pasto dele gallie deiquali molto si dilettono sono uermicegli & paico & qsi ogni granello & maximamete illoglio molto loro si co uiene et e allhumao corpo nimico. plo cibo della uinacia diuetano sterili & p orzo amezo cocto & spes

so ptoriscono & rēdono luoua piu grosse si cōe Palladio dice. Ipolli pic coli da porre sono al sole in sulleta me acioche entro ui sarauolghino & i questo modo meglio crescono. Ma quādo le pēne harāno auezza- re si uogliono che una o due gallīe seguitino acioche laltre apptorire siāo spaciate anzi ch̄ a nutricare oc cupate & quādo acouare comincia no si debbono porre alla nuoua lu na: ipoche quelle che pria si pōgho- no nō socedono & in forse uinti di si couono & qn̄ si couono da mecte re e cō esse corno di cerbio ouero i cēderio: iperoche il suo odore iser- pēti uccide molte passiōe ricieuono da uolpi & da altri aīali & ipoche appsso dique loghi e da stirpare tu- cte herbe & arbori doue le uolpi si nascōdono p apostare: la nocte si ri- chiudāo nelle gabbie optīamēte da ogni pte armate & tessute & non si lascino di fuori di nocte dormire i- peroche la maluaggia uolpe si dice gliappōsta: i alto salga acioche ueg ga gliocchi sua lucēti si cōe facelli- ne & la coda si come bastoncello le menaccia & cosi ipaurite cagiono & qlle prēdono. anco sono apposta te da nibbi & da alcuni altri rapaci ucciegli & maximamēte da aguglie cōtro alleq̄le tēdere funi o uite o ui talbe sopra illuogo doue il di dimo rano prēdonsi anchora le uolpe cō tagliuole & cō altri igegni. & inibi cō rete o cō uischio o cō lacciuoli. Lapipita a q̄sti anchora nasere sue- le laq̄le e una biancha pellicella che e la lingua ueste nella pte extrema ci- oe nella pūta & q̄sta lieuamēte con lunghia si tolga & illuogo cō cene- re si tochi & cō aglio trito la piaga mūdata si bagni. anchora uno spic- chio daglio trito cō olio alla stroza si mecta & anchora la strafizaca sa pro se a cibo continuo si mischi & da guardare sono che nō bezichio lupini amari ipoche aglio ch̄ fāno nascere granella che laciechāo si co me dice Palladio lequali quādo lan no cō uno ago lieuemēte quelle pel licole soctili si lieuāo: & in q̄sto mo do si curono ugnēdo poi con lacte di femina mischiato cō sugo di por cellana o uero cō sale armoniaco & comino mischiato con mele: An- chora da pidochi fortemēte sō mo- lestate maximamēte quādo couano liquali uccide la strafizaca pesta & stēperata cō uio & lacq̄ degli ama- ri lupini selli fuorono passono den tro alle pēne. Lutilita delle galline e che di quelle nascono luoua leq̄li nutrischono icorpi humani molto & subito leq̄li usiamo i infiniti ci- bi. leq̄li optimamēte serbare si pos- sono lungo tēpo se si cōfreschino & cōfreghino di sale minuto o di sala moia p tre ore & poi si lauino & in crosca & in paglia si serbino o uero si serbino i sale. Anco di quelle na- schono polli che quādo sono dera tenera sono in cibo optime & ses- si castrono siano chaponi che me- glio chaltri polli igrassano & sono

di lodeuole nutriméto: La carne anchora delle galline bona & se giouanni son & se sono grassi le pene loro anchora sono bone i coltrice.

Delle colombaie. cap. lxxxvii.

Le colombaie si possono fare i dua modi ouero sopra colonne cõ pariete di legname di muro di pietre atorniate ouero sopra torre di grosso muro murate & ciascũa puote hauere nidi ouero de nidi forma. Ma meglio e in muri di torre che di legname & meglio e dentro che di fuori e nidi hauere imperoche se di fori haurai inidi la colombaia si perde laquale e di grande utilitade & piu ageuolméte ipiccioni da rapaci ucelli sono rubati. faciasi adunq la torre di pietra con ispatii largi o uero strecti secondo la uolunta del signore & secondo la sua possibilita non tropo alta con parieti intonchate da ogni quatro sue parte alcune piccole finestre che solaméte allo entramento delle colombaie & alluscite seruino. socto lequali sia un circuito de pietre soprauanzante intorno ilquale il salimento delle donnole & delle altre nociue fiere non impedisca & sopra tecto finestra habino per laquale entrano e colombi & escano imperoche uolentieri e colombi sopra tecto dimorano. Sia la finestra sportellata di pietra o di legno acio che per quella irapaci ucielli entrare nõ possino: li nidi si formino dentro liquali alcuni fanno diriti & mezanaméte strecti: alcũi gli fãno torti nascõdédo le couanti colõbe quelli che couano. Alcuni fanno le finestre late un poco concaue ouero lunghe & piu cieste picole atorno alle pariete & al teto lappicono & fermão che i quelle le colõbe piu uolétieri couono: ma p sperimẽto apparra alcũe colõbe esser che piu uolétieri i muro couono che i ciestelle fannidono & alcune che incõtrario & alcune che piu uolétiere i apto in q̃lunque loco & sopra q̃lunche cosa cõ nidio o sanza nidio couano. & alcune piu uolentieri fanno in oculto & impero non e inutile penso che nella colombaia nidi de ogni generatione fare accioche diuersi affecti delle colombe sodisfacino aduenga che

quelle che nel muro da sterco & da pidochi piu ageuolmente si netino: laq̃l cosa spesso fare si couiene impoche da quegli quādo sacrescono il piu delle colōbe couāti soffendano. E anchora optio che nelle colōbaie si pōghino traui in piu parti & maximamēte intorno & assi sopra liquali al tempo delle pioue & delle neui & al tēpo del supchio caldo le colōbe in grā quātita dimorare & riposare si possono & cosi dal luoco ꝓprio nō e ageuolmēte si sceuerāno & mōdisi anchora spesso illoro luoco & sia da ogni parte bello. Impero che nella bella casa si cōe gli homini piu uolētieri dimorano cosi e colōbi nelle colombaie & sapi che ogni paio dua o tre nidi almēo uuole hauer aduegna che alcuna uolta moltiplicano intanto che riempino ogni nido & il palcho & le traui & tutti elochi. Palladio dalle donnole dice che si curi si fanno se ifra loro uechia ginestra si sparge. & anco dice che icolōbi mai illoco nō lasciāo se del capresto dello ipichato si ponga sopral passamento delle finestre della colōbaia: anchora dicono che inducon degli altri colōbi se del comino & mele mischiato si pascino nel tēpo della priauera qñ comicio no afigliar o uer se nelle loro ale di balsimo sunghio & spesso fighāo se orzo arrostito o faua o moco o uecie o robiglie alloro sapparechino.

¶ Delle noue colombaie & colombi. capitulo. lxxxviii.

Nelle colombaie noue colōbi uechi daporre non sono impo che si ptono & ritornono a principali lochi: ma mettāuisi giouani quando le penne compiute hāno o uero quasi che cōpiute & di q̃gli che uisi mettono migliori sono isassaiolli & dopo q̃gli sono itigrani cosi dalla gēte per lo colore delle penne chiamati cotali in colōbaie meglio durare si uegono che glialtri ibianchi altucto sischifino imperoché durare non possono perche da gliucegli rapaci molto si uegono dalla lūgi. & q̃to piu da prima uisene mectono tanto piu uelocemente il loco si compie & spetialmente dapor uisono del mese dagosto & di sectēbre ouero di luglio iperoche allora piu ageuolmēte trouono e cibi ne campi ꝓximani plaq̃lcosa nō si allūgāo dalla colūbaia & nō si perdono: del mese di marzo o daprile o di magio da porre nō sono p la contraria ragiōe: per quindici di al pricipio si tengono chiusi che nō possin uscire fori & se isino a uno mese si tengono chiusi sara piu utile impero che allora saran piu grassi & aritornare piu amaestrati: impero che e primi quindici di di magreza sono infecti perche non sanno anchora ben becchare & quando rinchiusi dimorano & poi alcun uisi da loro nella colombaia copiosamēte lesca & de lacqua ingrassono doppo il decto tempo sapra loro a tēpo nuuo,

loso o uero sereno. Ma meglio e a tẽpo piouoso:ĩpoche allora escono & ritornono dentro & non subito uolono allungi.

Como si gouernino & aduezino. capitulo. lxxxix.

QVelli che nascono nella colõbaia o che picoli ui si mectono di quella nõ ageuolmente si partono ma usano alcũa uolta ad altre colõbaie che trouono esca quãdo nõ se ne da loro ne nella loro ne cãpi ne trouono quasi tuti poi che nõ hãno bisogno desca si tornano ala sua: & anchora uale piu la sua bella & bona se nel tẽpo quãdo nõ trouono esca copiosamẽte loro sene dia laqlcosa e quãdo le neui ouero il giacio e sopra la terra: & del mese di magio & daprile arati gli stopioni non si ꝑtono molti figlioli fãno. Il cibo a quegli cõueniente e faua grão uecia saggina panicho & ogni altro granello loquale uolentieri prenda. A cento paia di colõbi si dia di grãno loctaua parte duna corba ogni di & il dopio quando altucto neue trouão: il beueragio anchora si dia loro nella colõbaia assofficientia & diasene loro quãdo nõ hãno acqua se nõ molto dalũge o che ꝑ lo grã caldo o grã giacio trouare non ne possano: ouero sene põga ĩ qualche uaso o loco presso alla colõbaia alaqle scẽdere possano & ĩpero e qsi lor necessario che siano apresso allo co doue acqua discorra oue quiui & bere & lauare si possino. Mondissimi sono questi uciegli si cõe dice Varro. optio e che dogni granella si dia loro si cõe grana faua minuta moco cierchia uecciа & rubiglia sagina orzo spelta loglio panico & miglio acioche si uegha che piu uolẽtieri apetiscono & quello spetialmẽte si dia loro acioche piu desiderosamẽte qui dimorino & meglio figlião palladio dice che piu spesso figlião se orzo arrostito si dia loro ouero rubiglia ouero faua & dice anchora che niente appetono se nõ la state dellaqle molto ĩgrassano cioe panico ouero miglio ĩ mulsa macerato sempre il prẽdano & la mulsa & acq̃ nellaqle q̃lunche granella ĩ mollate sarãno & date loro non si partono & anchora gli altri ui menano & questo da noi poco safferma. Altri sono che dicono che nõ si da loro la mattina ne il di tale esca acioche ildi ꝑcurino andar abezicare altroue: ma diasi loro auespro & qllo che nõ trouono di fori dentro trouino: ĩpoche sella si dẽssi loro la mattina nõ ꝑcurerebono andare altroue: ma al tẽpo nelle neui si dee loro dare la matĩa cõciosiaco sa ch̃ altroue nõ ne possão trouare.

Delloficio de pastori delle colõbaie. capitulo. lxxxx.

IL pastore de colõbi spesso dee mõdare loro illoco & illetãe gouernare ĩpoche il pastore de colõbi se alcũo nẽ troua ferito si lo curi

& se alcũo morto sil giti & se alcũi ui sono tropo fieri & bactaglieri ĩ mõ che gli altri offenda qndi lo ri‑moua & ĩ altro loco secreto da ql‑lo si ponga:& se pipioni ua sofficiẽ‑ti da uẽdere uẽda & cibo & beuera gio sofficiẽte dia coloro che soglio no ĩgrassare icolõbi quegli che uen dere uogliono quãdo sono piuma‑ti cõperti cibano q̃gli di pane bian‑co masticato o uero molle il uerno due uolte la state tre uolte ciascũo di la mattina di mrrigio & da uesp‑pro q̃gli che gia grãdi pẽne hãno la sciono ne nidi cõ le gambe rocte & da nudrire alle madri angrassare.ne li tragono loro le pẽne dũa alla: im peroche q̃gli che fermi stãno fermi piu tosto ingrassano che gli altri si come dice uarro. Anco side curare & diffendere da ognaltra nociua co sa imperoche son presi dalli sparuie ri dal nibio falcone & da altri simili ucciegli rapaci iquali uccidere põ cõ due uerghe inestate in terra fitte in tra loro inchinate quãdo intra q̃lle porra lanimale obligato cosi age‑uolmente gli potra ingãnare palla‑dio dice che ancora dalle donnole sicuri si fanno se intra loro uecchia spartea credo che sia ginestra della quale glianimali si calzono. Ancho dice palladio che rami dituta mol‑ti in diuersi lochi apicati cõtro agli animali inimicheuoli:anco si diffen dono dalle fuine donnole & gatte & altri animali che diraptura duce gli uiuono contro aquali debbe il guardiano luscio & tutti e lochi on de entrare possino optimamẽte co‑price & cornici da ogni parte aua‑zãte fare acioche da nessuna parte della pariete passare possa:anco sof fendono dagliucegli rapaci & da di urni & da nocturni contro aquali chiuda le finestre & se apte lelascia & egli oda lo strepito de colõbi en‑tri arditamẽte collume & gliucegli prẽda & lucida & nõ curi de colõbi q̃gli ucegli rapaci del di cõ u·scho & correti pigli & uccida la finestra disopra tecto serri e cãcegli si che e colõbi entrare possino & uscire ma nõ gli ucegli rapaci che sempre en‑trono cõ lale apte. Anco sono mo‑lestati li pipioni spesse uolte da pi‑dochi allora il guardião ne traga el nido & rinuouilo: Ancho nascono lor nauiuuli ĩtorno agli ochi iquali gliaciecono & maxiamẽte del mese dagosto iq̃li sono da uendere o da mãgiare conciosiacosa che nessuna altra p̃te chel capo siano ĩfermi:An co si p̃tono alcuna uolta ĩpoche nõ hãno da becare a q̃sto si souenga lo ro:& alcuna uolta p̃lo spauẽtamen to de gli aĩali cõtro aquali simpari come decto e idrieto Anco muoio‑no p̃ uechiezza iperoche nõ si trouo no nelle colõbaie oltre a octo anni durare:si cõe dicono gli expe[illegible] Anco dee il guardiano entrare spesso nella colombaia & quante uolte uẽ tra secho un poco desca portare & quegli auezare a chiamare acioche quegli piu dimestichi faccia. Onde

dee hauere uasi di terra da tenere
acqua nellaquale nõ possino entra-
re con piedi acioche itorbidi & por
ne sopra lasse & traui leuati da ter-
ra acioche bere possino.

¶ Della utilita de colũbi. ca. xci.

Niuna cosa e de colõbi piu
fecõda si come dice Var-
ro impoche i quarãta di
cõcepe & ptorisce & co-
ua & nutricha & questo q̃si tuto lã-
no fãno & solamẽte iteruolono de
la bruma allo eqnotio uernale cioe
da mezo dicẽbre amezo marzo &
fanno due colombi p uolta iquali
insieme crescono & hanno la forte-
za quãdo le loro madri partorisco-
no gli altri. ma gli experti di nostro
tẽpo nelle nostre parti dicono che
dopo isei mesi partoriscono & non
pria & mentre che uiuono q̃tro uol
te & cinque & sei & piu fãno figlio
li p anno se esca habino abõdante-
mente: Ma se non si da lor nulla tre
uolte al meno ptoriscono cioe di
state. La carne de pipioni a mangia
re sono molto buone & dilecteuoli
& uolentieri si cõperano. Anco illo
ro sterco e optio a tutte le piãte &
semi & puossi spargere ogni tempo
dellãno quãte uolte una cosa si se-
mina i quello seme si spanda & poi
quãdo uogliono & diuẽti corbe &
di uiti cique & di trẽta optimamen
te singrassa la bifolcha del grano se
cõ mão per lo cãpo si sparga ugual-
mẽte & con quello grano allora se-
minato si riuolga & nota chi tre pa-
ia di colombi lanno fanno una cor
ba di colombia se la colombaia ha
dentro enidi & quãto meglio si ci-
bano piu colombia fanno impero-
che piu fermi stano che se conuie-
ne chaltroue uadino apascere. An-
chora e unaltra utilita laquale gie-
neralmẽte si dice che si possono per
messagi cõ lectere socto lalia ouero
socto la coda legate aluoghi da lũ-
gi mãdare se delluogo alq̃le si man-
dano recati sieno. anche racõta Pal-
ladio laq̃lcosa nõ so se uero che me
nono de gli altri se di comio si pa-
scono continuo ouero se lirci della
ie si tocono col balsimo.

¶ Delle tortole. cap. xcii.

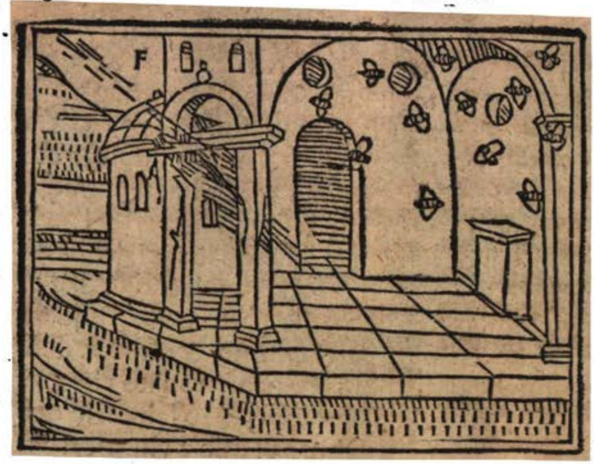
Per le tortole luogho da
cõstituire e grãde se mol
titudine nodrire ne uor-
reno & quello si cõe de
colombi decto e che habino uscio
& finestra & acqua pura & le pare-
ti monde con copritura & in quel-
le habbia molti pali fitti sopra li-
quali possano stare & habiano luo-
gho aconcio doue si pascono & per
cibo si da loro panicho asciucto: a
cento uinti tortole quasi un mog-
gio & continuo si purghino illoro
habitaculi dallo sterco si che non si
offendano elquale si serua & e buo-
no alla agricultura a ingrassarle cõ
ueneuole tempo e un mese & le ma
dri loro molte ne partoriscono nel
lequalli molto fructo e gliucelato-
ri di lombardia maximamente que
gli di Cremõa tutta la state le fiere

& le tortole cō le rete pigliono & in una casetta piccola luminosa cioe con buono lume le rinchiugono & a quelle danno continuo acqua pura & panico quando becare ne uogliono & cosi quasi insino al uerno ouero doppo lautumno lo serbono & cosi mille cinquecēto alcuna uolta ne ragunano lequali oltre amisura singrassono & cosi grasse optimamente uendon.

Come singrasson itordi & le pernici. capitulo. lxxxxiii.

CHi uuole ipredecti uccegli ouero altre eq̄li q̄do sono grassi molti caramente si uendono facia dhauere luocho chiuso o di tegli o di rete grande coperto grāde secondo le moltitudine degli uciegli che rinchiudere uorrai in questo tecto lacqua per cōdocto uenir uuole & quella per canali strecti farla uenire apoco apoco laquale ageuolmente secare si possa: imperoche se lata o diffusa fusse lacqua sinquinerebe & berebesi piu inutilmente & quello che auanza loro abere per cōdocto se nesca acio che nel loto non si affatichino. Luscio dee hauere picolo & strecto per loquale il guardiano appena entrar possa & finestre rade per lequali nō siano ueduti di fuori & che non possino uedere arbori o altri uciegli impero che per lo desiderio dimagrerebono & tāto di lume hauere si cōuiene quanto basti loro a potere uedere lume doue stanno & doue si pascono & doue sabeuerāo appresso delluscia & delle finestre sia pueduto che topo o altri animali nō ui possino entrare & dētro si fichino molte stanghe oue si riposino & anchora pertiche inchinate dal solaio alle pareti allequali molte pertiche si cōgiugnino al trauerso & linteruallí siano al modo de canceglí: al cibo de tordi si ponghino minestre facte cō fichi & di farro mischiato & granella lequali usati son di prendere & di quelle di che piu desiderosi sono diuenti innāzi che torre uoglia itordi largamente gli dia il cibo & di farro soctile gli cominci anutricare & quando bisogno e che di questo si prendano dal tordaio si tragano & quegli che sono sufficiēti nel minuscholo del tordario col magiore congiunto & conuscio & lume piu resplendente quiui quando quello numero harae schiuso quelli che uuole tuti ucida & questo ini schiuso oculto acioche se glialtri gli uegono non spauentino chaltro tempo di uender muoiono. Lutilita & la dilectatiōe ī questi e che lutilita impero che iuili & di picol pregio rinchiudono & ingrassati caramente si uendono & al māgiare de signori satisfanno & al desiderio di se & di chi uorra quando sara dinecessita.

Delle api che fanno il mele capitulo. lxxxxiiii.



DElle api adouere tracta re diro pría delle loro stá ze o uero ſedie delleq̃li dice Palladio che alloga ❧ ſi debono in alcũa parte dellorto ſegreta & apta & calda & da uenti remota ípero ch̄ e paſti portare alla caſa ſi cõe dice Virgilio nõ dilungi dalle dominicali caſe acioche da la drõi & dallo adueniméto de gli ho mini delle pecore ſi ſõmuouino & in loco doue ſia habondáza di fiori liq̃li in herbe & í fructi & í arbori ſi ꝓcuri cõ la iduſtria & diligentia & ſieno gli arbori dala ꝑte di ſepten triõe diſpoſti:& fiume o riuo o fon te [illegible] ꝓimão ch̄ formi baſſi lacu mi paſſando. Varro íuerita dice che preſſo alla uilla del ſignor nõ ſi deo no pore. Impoche le boci o ſuono o fugã ſi ſtima ꝓximo. porre ſi debo no in aere téperato che diſtate non uiſia caldo & diuerno fredo & ch̄ ra guardi uerſo leuãte diuerno cioe in quella parte nellaqua le il uerno il ſole ſi lie ua & habia ꝑſſo ad ſe loghi doue il paſto ſia & lacq̃ ſia pura. Vir. i uerita egiugne ch̄ ínã zi aloro habituri fron dẽti arbori eſſer̃ debo no & anco dicie ch̄ ne lacq̃ che quiui ſtara ſi debono eſſer ſalci icui rami ſiano atrauerſati & ſaſſi grãdi & ponti ſpeſſi doue poſſino ſta re & lalie dal ſole dellaſtate aſcõde re. Anco dicie palladio che pogi tre piedi alti ſi ſometano & glialueariſ ſiáo piallati acioche luciertole o al tri animali ſalire nõ ui poſſino & ſo pra q̃ſti pogi glialuearii ſalluoghi no í mõ che lacq̃ piouere nõ ui poſ ſa diſpatio non molto ſpartiti: an cho ſi come dicie Virgilio lepecore debono eſſere rimote dallogho del lapi echaureti impoche ſopra iſiori ſi gittino & anchora le uache acio che la rugiada nõ traghino tiſcano & atterrino lherbe. Anco ſi guardi no da piſtrelli & daluciertole & da rõdini & da tuti ucegli nociui che queſte apoſtano & rimoſſe da ogni graue odore di fangho & di q̃lun que altra coſa.

¶ De gli aluearii come eſſere debõ no. capitulo. xcv.

LI aluearii migliori ſono ſi come Palladio dicie di cortecie formati maxia

mente desuueri imperoche trāsmuta la forza del freddo & del calore. Possonsi anchora fare di ferule & se qsto nō ue fare di salcio & delle sue uimini si fabrichino. O uero di legno cauatō darbore o uero di tauo le cōposte. Isittili cioe di terra pessimi sono ipero che diuerno gielano & distate scaldāo & li entramēti fieno strecti si che nō si pda glexami p lāgiuria del freddo & del calore da uēti freddi. Alta la pariete difenda & tucti loro itroiti uerso il sole fiano dirizati il uerno: & i una cortecia dua o tre esser debono & siāo picioli agrādeza degli api & ch dallētramēto de nociui aiali si ripario p la streteza & se le ape uorāno cōtrariare che altro usciméto usino ipero che se gliētramēti nō sono strecti si come dice Varro & Virgilio il fredo imeli costrigne cioe cōgiella il uerno. Ancora il caldo qgli liqfacti rimete & luna cagiōe & laltra li api temono: ma p grāde parte li homini del nro tēpo uno solo mezolāo ouero grāde foro usano nel mezo dellaluearïo: anco debono gli aluearii esser grādi p lo grāde exame & picolo p lo picolo aduegna che nel picolo spessamēte lexāe gitano impoche dua exami nel picolo essere nō possono: alta o uero lunga sia dun piede & mezo o uero di due & lata sōmessi due o poco piu o uero meno un hō exptissimo maffermo che migliori sono li aluearii quadri di tauole facti che iritōdi & migliori che giaciano un poco ichinati innanzi che diriti de quali possano li tagli luno sopra laltro allogarsi & aquesti aluearii fondo sia da ciascuno capo i cotal modo disposto che quindi possa agieuolmēte rimuouere quādo bisogno sara ch del mele si tolga & il fondo innāzi debba hauere dua fori piccioli & qllo di dietro uno nella parte bassa p liqli da ogni parte entrino & escano. disse anchora che hāno trouato che meglio lauorano quādo lalueario dentro e ischuro & qllo e che ifiori debono essere piccoli & le fexure dellalueario optimamēte suggiellate laqualcosa molto fa alla loro industria. Vegiāo iuerita ch iforāi grādi appsso del uerno di ciera riturāo solo un foro lasciato ala forma loro.

Dal sciméto dellapi. ca. xcvi.

LI api parte nascono delli api & pte del corpo dun bue putrefatto si cōe dicie Varro ma il modo tacie Virgilio dicie il maestro accadio di qsta cosa essere stato il prio trouatore & trouo il mō elegiesi in logho strecto di pareti chiuso & cō istreti embrici di teto copti habiēti quatro torte finestre. Tum uitulus bima qrit huic giemie nares. Et spiritus oris multū reluctāti obstruit plagisq; perēpto tunsa nisciera solunt per integram pellem sic positum in loco clauso relinquūt & pezuoli dirame socto le coste metono. Timo & chassie reciēti & qsto si

toglie quãdo zephiro trae cioe un uento daponẽte ĩnãzi che prati co mincino di uerdificare & ĩnãzi che la rõdine uenga el nido apichi allora lhumore del uitulo ſcaldato comincia a uſcire fuori & li api crea lequali pria ſanza piedi & incõtanẽte alle ſtridẽti pẽne ſi miſchiano & nellaria ſi lieuano.

Come & quãdo ſi comperino & portino alluogo. capi. xcvii.

LE api optie ſono le picole uarie & ritõde ſi come dicie Varro acõprarle il cõperatore uedere le cõuiene ſelle ſane ſono o ſelle ſião inferme iſegni della ſanita ſono ſe le ſono frequẽte nello ſciame & ſe le ſono necte:& ſe lopa che le fanno e equabile eleno.Iſegni delle men ualenti ſie ſe le ſono piloſe & bructe cioe poluuroſe da ꝓueder e anche che piene ſi cõperino gli aluearii: la qualcoſa & raguardamento o uero il mormorio ſeglie grãde & laſpeſſeza de comeãti cioe atorno andanti & delle ritornãti dello ſciame dimoſtrano.Se datramutare ſono ad altro luogo qſto fare diligẽtemẽte ſi cõuiene:& itẽpi che qſto meglio fare ſi poſſa e da raguardare:& iluoci doue ſi traportão ſe ſono ſufficienti e da ꝓuedere il tẽpo & piu toſto la priauera che nel uerno impo che qlle che diſtate ſi traſportano malageuolmẽte ſauezano altare: & impo ſpeſſeuolte fuggono ſe di bono luogo le traſportii:& doue ſufficienti paſti non ſieno fugitiue ſi fano & di uicina regiõe piu toſto che dalũga da traſporre ſono acioche nõ ſi ſpauẽtino della nouita dellaria.Ma ſelle ſono da rechare dalla lũghi incollo di nocte ſi porthino ne allogare ne apporre glialuearii douiamo ſe nõ nel ueſpro ſtãte: raguardiamo qndi che dopo tre di cħ tutte fuori nõ eſca lexame : cõ qſto ſegno la fuga prẽdere pẽſano:& nõ ſi crede che fugano ſe ſterco di prio giẽſto uitello ſi põga abuchi deuaſi ſi cõe Palladio dicie del meſe dapri le cõe dice Palladio ne luoghi cõuenieti lapi ciercherẽno o ſe ſono dapreſſo o dilũgi. Sinepida liqda ouero altro ſimigliãte tingiẽte i picolo uaſello portereno & obſeruereno le fonti et lacque ꝓximane et allora delli api uegnẽti o uero beuenti con quello ſi tingano cõ uno fuſcie lo intinto et poi aſpettereno ſe toſto ritorna quella chauemo tinta allora ſtimiamo chella ſia dapreſſo: ma ſella tarda per ſpatio piu longo laquale ſtimiamo per lo ſpatio del tempo a quelle che ſono dapreſſo ageuolmente uerremo. Ad qlle che ſono dilũgi in qſto mõ ꝓuerrai:duna cãna iſuoi ĩternodi cioe buccioli torreno cħ dallũa ꝑte habbi un nodo et qui un poco di mele metterai et apreſſo dellacq̃ della fonte ancora acio che qñ a qſto lapi ꝓuerãno et entrate ſaranno in queſta cãna il foro della cãna col dito groſſo cura & una ſola ne laſcierai uſcire la cui

fuga pseguita & qlla pfectamete la parte ti mostra del suo hospitio. Et quado qlla ueder piu no potrai mandarai fuori laltra & sequitela & cosi tutte lasciate ti mostreranno dadare alluoco dello exame. Altri apsso dellacqua un picolo uasello di mele pogono acioche quado lapi harano beuuto al comune pasto andati la tre meneranno lo spessegiare deqli conosciuto la parte delle uolanti ti mostrerano & cosi infino allexame potrai seguire.

¶ Come si tenghino & procurino lapi. capitulo. lxxxxviii.

IL guardiano dellapi procuri che apresso alloro logo sia abudaza di fiori a qli o i herbe o i fructi o i alberi landustria pcuri & qste herbe qui nutrisca cioe timo santoreggia serpillo uiuuole psa lacinto che si dicie irighiagiuolo narciso gruogo & tutte herbe di soaue odore & di odoriferi fiori. Et ifructi siano ramerio elere arbori madorli peschi peri mele & tuti arbori pomiferi saza amarore. & saluatiche qrcie ghiandifere rouori bossi terrebinto létisco ciederni tigli illicie miore. Et assi & tini si rimouino. Isopradecti dolcie mele fanno: glialtri arbori fano mele rustico si coe Palladio dice Et qlle maximamete sono da seminare se pasto naturale no e coe dice Varro iqli gli api maximamete seguitano: si coe rose serpillo apiastro papauero léte faua pesello basilico ciendragola che utilissime sono. Et incominciono e fiori dellegnoctio uernale cioe marzo & pmane insino allaltro equinoctio cioe septembre. ma alla sanita degli api aconcissimo e & adolcie il mele fare iltimo & hauere acqua liqda onde beano & hauerla pximana laqle no discorra & che no sia pfonda oltre adue o tre dita oue simetao testi & pietruze sopra iqli posarsi & bere possao nellaqle e dhauere diligete sollicitudine che lacqua sia pura & neta che molto fa adhauere buo mele & che no ogni tempesta di gagnuola o di uento opione o freddo che qlle dal pasto alla lungi andare isforzi adaparechiare illor cibo si che no siano costrecte solamete di mele uiuere o uero dimagrate abbandonare glialuearii. Et ipero di fichi grossi i quatita di dieci podi cioe dieci libre & quochono i acqua libre sei iqli cocti inis codelle presso ponghono. Altri acqua mulsa ne uaselli che siano pximani laql mulsa si toglie parti noue dacqua & parti dieci di mele & quociesi un poco nellaquale agiugono lana pura per laquale sucino atepo di priauera acioche ditropo bere no sempiano o uero abagiano nellacqua & questi uaselli pogono nelialuearii. altri uue passe & fichi pestano & agiogonui sapa & di qsto iniscodelle danno loro alleqli il uerno aqsto pasto andar posson. Nel tpo dela priauera quasi tre uolte il mese & distate similmete ilme-

lario raguardare de affumicandole lieuemente & da ogni sterco purgare lalueatii & tucti euermi cauerne acio anchora raguardi che molti re non uhabia ipero che inutile sono per li apostamẽte & guerre che li fano poche due sono le generatiõ de duchi si cõe Menecrate & Virgilio scriue:nero & uario che miglior serbare e il nero nel mellario ucidere impo che dellaltro re traditore e & corrõpe laluo & pero fugie & con moltitudie & pero ucidãdolo ciessa la sua bataglia dellapi si cõe Virgilio dice del mese di magio si come scriue Palladio si cominciono a cresciere li examí & nelle extreme parti de fiori e magiori si creono. Et le picole leq̃le re altri stimão. Ma egreci ciestros chiamão & comandono che si annieghino: ipero che il riposo cõmuouono del cheto sciame:& anchora ipapiliõi cioe farfallõi abõdano iq̃li anco annegare dobiamo. Anco apresso del cominciamẽto di nouembre dallo sterco nettar si uogliono ipero che tutto il uerno quegli mouere o uero aprire nõ possiamo: ma q̃sto in di chiaro & caldo e dafare cõ pẽne duciegli grandi leq̃li hãno rigore o uero con altro simile tutte lẽteriora si spazino laquale la mano nõ potrebe agiugnere & allora tute fessure cħ sono dintorno di loto & di buouia mischiato dalla parte difori turereno & cõ ginestre & cõ altre copriture assimilitudine duno portico coprireno acio cħ dal fredo & dalle tẽpeste si possano difẽdere. Il bono guardião dee del mese di septẽbre glialuearii uechii conosciere & ipieni & igraui eq̃li nellasta te nõ cõposero li exami uẽdere oue ro li api uccidere & fare il mele & la ciera in q̃l modo che inanci nel suo loco diremo: ãco de il guardiano si come gliexperti affermano distate tenere glialuearii cõ soctili fragmẽti ditauole un poco eleuati siche lapi e uscir & entrare possano: ma nõ le luciertole & diuerno cõ buouia optiamẽte turare dache quãdo multe ipouerisconο del mele ilq̃le si conoscie aluedere se disocto si raguardi o al peso ouero meglio faciendo un foro sopra la parte mezana & p questo un mõdo uerghetto dentro messo dia loro del mele ouero pollo arrostito ouero altre carne. Ancħ dicono che se laluo e grasso lascisci iluerno sopra le sue sedie & se e magro ripongasi in casa i loco obscuro ordinato siche itopi nõ lo offendano.

¶ Delle cose che nuocono allapi di loro cura. capitulo. lxxxxix.

DA pueder cõe dicie chelle ferme dalle ponderose & nõ siano offese ipero che p q̃sto simeno ua il fructo & ipo le deboli morto illoro re si sottomectono a unaltro re leq̃li spesso cõtro ase cõbattono & q̃ste ibagnar si uoglio collacq̃ mulsa il q̃l facto nõ uguale si rimãgono dalla bataglia ma isbratiansi leccãdosi.

Et magiormente se dalla mulsa so-
no spruzate leqli p dolore piu desi-
derosamēte sappigliono & scepidi-
scono beuenti & cosi dellaluear io
meno spesso si partono: o uero sos-
siede alcūa pte sufumicādole & po-
nēdo lor presso alcūa cosa olorosa
de herbe maxīamēte apiastro optīo
& da puedere e optiamēte cħ p cal
do nō piscono:se q̄do p subita acq̄
impasto sono oppressate o di fred-
do subito cħ rade uolte aduiene cħ
siano ingānate & da gocciole ofiese
giaciono abbattute & allora e da
ragunarle ī alcūo uaso & riporle in
copto luocho & caldo & buona cie
nere tiepida & piu calda che tiepi-
da gittarla sopra loro: dicrollando
pianamēte il uaso si che q̄lle cō ma
no nō tochi & porle al sole doue ri
uiuāo apresso de loro aluearii si che
alle loro case ritornino ma se sono
inferme che di q̄sto si conoscie si co
me dicie Virgilio cħ cōtinue e alen
ferme altro color paurosa magreza
molto lessformai corpi delle morti
fori sene traghio. Altre copiedi api-
cate allusci pēdono ouero dētro ne
le loro case tute cōbattono: & isco-
noscīeti p fame son & di contracto
fredo pigre. Allora sono sode piu
graue & susurrano si cōe nelle selue
immormora austro & si cōe ī mane
strida p le pcoteti onde & si cōe nel
le chiuse fornaci il rabioso fuocho
suapora. Allhora uisacciēda galbāo
odorifero & ī cānelli di cāna e meli
darai loro & fara pro se di gala tri-
ta il sapore admischerai o uero sec-
che rose o uero minuxoli di carne
arrostita ouero uua passa ouero cie
troppio timo o ciētaurea o uero ra-
dici dherbe che daforesi chiāma a-
mello poni ī odorifero uio & ne ca-
stri allluscir dellapi:q̄sta herba si co-
noscie cħ nascie ne prati & fa lo sti-
pite si cōe siluāi & le sue foglie mol
to sattorniano & il suo fiore e dico
lore si cōe doro & in bocha e aspro
sapore: scacciāo ancor si come dice
Palladio le luciertole & rane & tut-
ti altri aīali a li api nimicheuoli &
li uccegli anchora cō crepaci spauē
tiamo. Del mese di marzo maxima
mēte si suole ifermita īducere īpero
che dopo e digiuni titimali & ulmi
amari fiori che prīa nascono deside
rosamēte appetēdo dissolutione di
corpo luccidono se non le soccorri
cō ueloci remedi:& darai loro gra-
nella di melagrane con austro uino
cōtrite & ī uaseli retrigierati si pon-
ghino che se paurose parrāno ouer
contracte di corpo & di silentio: &
icorpi delle morte spesso portare a
canali di cāna facti mele cō poluere
di galla o rose seche cotto dourai
infondere. Et q̄sto ināzi a ogni co-
sa bisogna cħ le putride porti desia
ti o uero leuoticieri leq̄li p alcun ca
so lo examе apocheza ridocto non
potrae empiere riciderailo cō tagliē
ti ferramēti sottilmēte acio che lal-
tra pte mossa desiari nō costriga li
api le cassette cōmosse abādonale:
ma se p abōdāza de fiori del mella

solamête ma di figliare niête pésano & uedrai moltitudine del melle interposti tre di cô chiuso foro non nele lasciarai uscire & cosi agenerare si studieráno. Hora appresso aklé daprile da curare sono glialuei si chê tuti ipurgaméti si tolghio & le bruture che il tempo côtrasse de uermi uermicieli & tignuole & ragnoli p liqli si corrôpe luso de faui & de papilioni che delo sterco suo uermini fanno. El mô da uccidere epapiliôi e qsto côe dice Palladio. Vn uasello alto & stretto nel uespro dentro fra allaluearii aloghereno & nel suo fôdo un lume porreno accieso & qui epapiliôi cioe farfallôi si raguneranno & itorno allume uoleráno & langustia del fuoco del uasello pxima no morire gli costrigne. Allora il fûmo dello sterco secho del bue si agiûgha ilqle optio e alla salute degli api laqle purgatiôe freqntemête infino al têpo dellautumno si facia. Et facte qste cose il casto custode facia & sobrio cioe da luxuria rimosso & da mágiare & da bere & da cibi agri & dodore fiatoso & da tuti salsamêti rimosso.

De costumi & modi & industria & uita delli api. capitulo. c.

Li api sono di solitaria natura come laguglie ma e cô li *homini*: ipo che in qste e côpagnie dope & dedificii & in qsti ragiôi & arti fori si pascono détro lopa fanno. Niuna di qste sta i luoco bruto o che di puzo sia infetto. Et se alcuna uole nellaria disperse sono cô ciêboli &: soni si riducono i un loco: illore re seguitono douunche ua et qdo sallassa il sollieuáo et se nô puo uolare gliétrão socto et portolo et cosi seruare il uogliono et nô sono sanza opare et odiano le pigre et cosi ipero faciendo lo scaciono da esse isuchi iqli non laiutono. Il melle côsumano iquali uociferanti ipiu persequitano et ipochi fori che luscio dellauelo turono et tuti dôde uento trare possa tute si come in exercito uiuono et cosi in diuerse hore dormono et lopera fanno parimente et si come in colonne il mettono et di qsto duchi fanno. Alcuni a uocie come un segto di trôbe et allora quello fanno. Quâdo intrase segni di pacie o uero di bataglia habiano: di melagrane o disparago cibo solo prendono dellolea arbose melle. Ma nô bono due ministeri si fa dela faua apiastro et zuca et brasica ciera et cibo qllo medesimo de peri et de meli saluatichi del papauero ciera et melle della nocie greca triplice ministerio fare si dice et dellasano cibo et mele et ciera cosi deglialtri fiori prendon come gli altri aciascuna cosa prendono altra apiu. Anchora dallaltra cosa fanno liquido mele si come del fiore del si sere et daltra fanno il côtrario cioe del ramerio chel fanno spesso: cosi daltra fáno il mele isoaue si côe del fico del ciedro bono del tio lo fáno

optimo si cõe dicie uarro. Altrimenti Virgilio dice che esse aule cioe le magioni & regni dalla ciera figurano. spesso erandone duri ciotti percuotono ialie & cõuiene lanima socto el peso dare tãto elamor de fiori & gloria di gienerare il mele che aduegna che sieno di brieue uita imperoche oltre a sette anni non uiuono aduegna che la loro gieneratione permanga immortale.

¶ Quando & come escano gliexami & come si fa inãzi alloro uscimento. capitulo. ci.

Lexame uscire suole si come Varro dice quãdo lapi nate ꝓspereuole sono molte & la ꝓgienia incolonia mãdare uogliono si come in adrieto esabini feciono ꝑ la moltitudine de figlioli cħ due segnali sogliono andar dinanzi che ne superiori maximamẽte ne di uespertini molte inanzi al foro si come uue:altre da altre pendono agomitolate: laltro che quãdo gia uolare debuono ouero cominciarono suonono fortemente come ipopoli e caualier fanno quãdo icastri muouono.leq̃li quãdo pria uscirãno nel cõspecto uolono.laltre che anchora nõ sono uscite aspettãsi infino che si raguni no tutte.Ma Virgilio scriue che alcuna uolta escono fuori ad battaglia iperoche spesso essendoui due re nascie trall oro grande discordia & le loro seguaci che si conoscie cħ alora i aria un suono grãde amodo di trõbe sode:quãdo paurose infra se si cõgiũgono & delle pẽne risplẽdono & li spiculi aguzono & ebecchi acõciano leq̃li intorno altre si mischiano & ispessansi & cõ grãde grida chiamano il nimico allora si disrõpono cõ corsi & mischiate sagomitolão & fassi un grã suono & leserabocche uoli cagiono spezate amodo di dragnuola & cõe giande quãdo si scuotono.Et ire nel mezo delle schiere cõ ingiente animo intra loro cõbattono con risplendente alie & dalla battaglia nõ parton mẽtre che la fugha q̃llo o q̃llo dare idossi costrigne:questi mouimẽti danimi & q̃sti tanti cõbatimẽti cõ gittamento di poca poluere si quieta. Ma quãdo amendue e guidatori & amẽdua laschiere riuocherai. la piegiore acioche piu nõ offenda darai la morte:el migliore ripõi nellaula iperoche due sono gienerationi : el migliore e di colore doro laltro e spauẽteuone anche escono alchuna uolta ꝑ uana dilectatiõe.Si cõe il decto di Virgilio scriue laq̃lcosa si conoscie quãdo per laria scherzão laq̃lcosa agieuolmente uietar puote. Impoche a re dei torre lalie acioche i alto uolar nõ possão. Palladio scriue cħ la fuga cħ de ueire o uscimẽto dello exãe si conoscie ipoche ꝑ due di o ꝑ tre dinanzi agramente si fa un tumulto & uno murmurio spesso & collorecchie si conoscie.

¶ Come si ricolgono & gli examí & rinchiedansi. cap. cii.

QVando il guardiano delle api uede lexami esser usci to & nellaria pmanere incontanente si couiene polvere itra loro gittare & co bacini o ferramenti suo fare fortemente si che spauentare alla fuga no uadano. ma se in alcun luogo sappicono pxima no & quado uedra doue porre si uorano herbe & rami darbori nequali si dilectono a una ptica bene legati quiui appoga si che sopressi sappicchino & quado tutti quiui sarano couenuti qlle i terra dipoga & lalueo sopra qlle alluochi nelqle enterrano nel pprio luocho doue star doura nel uespro de allogare ouero un picolo alueo dodorifero uino ibagniato ilqle alueruolo si chiama co pertica poga & i quel luogo doue sapicconó oueramete se itera mete sapicorono nelqle p se ouero p fumo uenterrano & quado tutte ui sarano entrate si dispoghano socto uno schano spatioso forato il nuouo alueo optimamete purgato & dodorifero uino ibagniato & di finochio o dognaltre herbe odorifere stropicciato sopra qllo sapoga rimosso il supior fondo dalo alueo Siche nel nuouo p se o p benificio del fumo nella casa entrino & alqle nel uespro nel suo luocho si pogano che se gia in alcui rami sapiccherano taglisi co tagliate ferro & soauemente si dispoga & sopra lui salluochi nuouo aluearío si come e decto oueramete sopra qlle dispon ga uno alueuolo & faciasi come io dissi quado in herbe ouero rami annodati alla ptica sappicano che sel lo exame intero da cogliere no puo in due o in piu racogliere la puote & ciascuna parte socto lalueo allogare che se aduenissi che hauessi il re co una parte tutte laltre parte al lui uerrano p se medesime & se gia in alcuna arbore perforata intrerano alluoco donde entrao & escano si poga uno alueo piccolo & p alcuno gra foro socto allapi facto nuouamete si metta il fumo acioche ne lalueuolo fugano disopra allogato ouero i ramucieli quiui posti se lalueuolo hauer no potessi & cosi itra piu uolte si porano tutte hauere. o uero qlla arbore se soctile e co la seghe si ricida & disopra & disocto co uestimete nette copta si tolga & nel nuouo alueo si mette ouero per se in nuoua sedia salluochi o uero della detta arbore si caccino al tucto & quado poste si sarano in alcuno ramo sappicono o uero appicare si uogliono faciasi come dete di loro cioe di qlle che di loro pprio uolere si partono. Ma selle sappicherano i herba o in fructicie o i altro luocho sopra elquale nuouo alueo porre si possa non e altro da fare se no che i qllo si ricieua & sopra poggi nel uespro sallughino. Ma selle sappiccono i alcuno luogo alto & scocio delqle p decti modi hauere no si possono scotasi co loghissime pertiche si che i terra cagiono: oue

ro si põgono icõueneuole luogo. Il guardião quãdo cotali ꝓcura si cõe Palladio scriue dee essere puro da ogni imũditia & fiatore dalcũa cosa agra:o da altro male sapore libero anco de eére atẽto dhauere glialuearii apparechiati nuoui neq̃li si ricieuano liexami rozi & giouani.Imperoche le nouelle api datumiuagãti se le nõ si guardano fuggono & q̃lle chescano dellãdamẽto suo dimorono uno o due di leq̃li ne nuoui aluei da ricieuere sono inmãtanẽte obseruera il guardião cõtinuo infino innottaua o nona hora maxiamente del mese di giugno & quando isegni della fuga che diuẽire hara conosciuti ipoche dopo le dette hore nõ ageuolmẽte fugire ouero partire usano.aduegna che alcũe incõtanẽte ꝓciedere & partire non dubitio anco quãdo abataglia usciráno & se i rão o i altro luogo sapicheráno o cõ altra cosa costretti raguardi:& se amodo duno uuero pẽderáno cognosca uero un re essere atute ouero che ricõciliate tutte hauere cõcordia. Ma se due ouero tre poppe appicãdosi il popolo seguita & discordeuoli essere & tãti re essere q̃te pope dimostrono doue agomitolate sono lapi & piu spesse uedra unta la mão di mele ouero di silo ouero dapio de regi cierchi che sono un poco magiori & piu lũghe che laltre api & piu diritte gãbe & nõ sono dipiu grãdi pẽne piu begli & nectí leni senza pelo se nõ cħ nel la fronte sono piu pieni & q̃si uñ capello nel uentre portano ilq̃le apugnere non usano. Sono altri fuschi & irsuti iquali si cõuẽgono spegniere & ipiu begli serbare iq̃li se spesso uacono cõ gliexami suoi si serbono tolte lor lalie.Questo dimorãte niuna si parte:se niũo examo nascie di due & di piu uasi possiamo i uno riduciere:ma cõ dolcie licore lapi ibagniate & rinchiuse terreno postoui su il cibo del mele.Ma alcuni spiraculi lasciamo nella ciella che se uorrai laluear io i lq̃le per alcuna pistoléza moltitudine sciemata fusse da crescimẽto di popolo uorali riparare considererai nelli altri abondãti la ciera defaui & lestremita che hãno ipolli & doue segno del re che dee nasciere trouerai colla schiatta suo & ucciderallo & porralo nellaluear io. Et iuerita di q̃sto re che dee nasciere e segno infra tutti ifori cħ hãno polli un magiore & piu lũgo si come ubero appare:Ma allora da trasportare sono quãdo cosi icoperchi anasciere maturi icapi si scherzan dusare:ma se nõ maturi li trasporterai morrãno:ma se lexãe subito si lieuera con strepito di carne si spauẽti o con testiciuoli allaluearii ritornera ouero nella prima frõde prẽdera & quindi in nouo uaso cõ herbe usato & di mele imbagnato con mão satraga ouero con una cazuola & quando in quel luoco sara riposato nel uespro infra glialtri salluoghi.

¶ Quando & come si puo torre il mele agli api. cap. ciii.

DEl mese di giugno secondo che dice Palladio gli aluearii si casterrāno iq̄li maturi sarāno arendita di mele:& di molti segni ne sareno amaestrati. Primamēte quādo pieni sono delli api & sottile mormorio audire imperoche le uote sedie de faui si cōe concaui edificii le uoci le quali riceueranno ī magiore si leuano p laq̄lcosa quando il mormorio grāde sode & roco conociano non esser sufficienti a mietere la gratico la desiali. Anche quando esuchi che sono api magiori cō grande intentione perturbano maturi melli significano anche secondo uarrone segno delli eximelli faui e se dentro fāno gomitolo anche se ebuchi de fiali sono turati quasi duno mēbrano allora sono pieni di mele. Casterrannosi gli aluearii nellora del matutino quando impigriscon gli api ne da colori si con muorono & facciassi fūmo di galbano & di secchabouina laqual nel polmentario & cō sechi carboni si conuiene distare il qual uase cosi segnato sia che nel la stretta boccha il fūmo possa uscire & cosi dando loco liapi si ricide rāno imeli: di pasto dello exame in questo tēpo parte quita de fiali si lascia. Ma li putridi & uitiati fiali delli aluearii si tolgono. Anche del mese doctobre gli aluearii si castrerāno p lo modo decto iquali si conuēgono uedere & se labōdāza ue torne & se mezolani sono sono meza parte p la pouerta del uerno lasciare:ma se p meta si uede nelle cielluле niente sene tragha. Ma uarro scriue chella pte terza de fiori solamēte si tolga & laltro si lasci p lo uerno aduegna che pieni siano li aluearii del mele. Ma se tu temerai essere aspro uerno niente alposturo sene tolgha. Si come uirgilio scriue ma glihuomini del nostro tēpo molto in q̄sto experti affermano chel mele si dee loro torre solamēte una uolta lāno & q̄sto nella fine dagosto in fino a mezo il mese di setēbre. Ma la ciera corrocta allora & pría qualunque otta si truoua torre si dee. anche che il mele si dee torre poco & assai secōdo il rispecto della pocheta & della moltitudine del mele nelalueario permanente & alla pocheza & grandeza dello exāe p suo nutrimēto & cħ oltre alla q̄rta pte nō si tolgha il mō del torre deli aluearii e che si chiude cō herbe il foro uno o uero piu se piu uena si che gli api uscire nō possano & disocto cō un pāno molle ouero cō paglia facisi fumo acioche ala pte supiore dellaluo salgāo & piegato lalbore si tagli il fiale cō sottile coltello in molato spesso ī acq̄ acioche la ciera al coltello nō sappichi & che del rimanēte fiale offensiōe nō sia. Ma se lalueo del fiale giacia: ifiali si comiciono affare nella pte ultīa dellasse dissopra apiccati. & questi prima

del mele fempiano & poi nella pte dinanci saffaticão ouero che i qlla pte dimorono tute: & ipero sicuramente il fondo posteriore aprire si puote ilqle disposto cosi esser dee che agieuolméte sapra isiali melliti secretaméte trati siripõe il fõdo nel suo luogo. Ma q̃do li api di qsto sa uegono tute uano al uotato luogo riempiere.& q̃do lanno riparato & tuto riconpiuto dalla pte dināzi ritornão & quiui dimorão delquale apertamente sapere sipuote che il luogo uoto riempiono.

¶ Come si gouerna il mele & la ciera. capitulo. ciiii.

IL mele de fiori sanza gli api si fa in qsto mõ isiali ĩnanzi che si priemano si toglie uia seue alcũa parte corrotta oche polli habia ne siali ĩpero che di male sapore il mele corrõpano & cõquassati o uero dibattuti in una netta ciesta si pongono & cosi si lasciano tãto che apoco apoco per se nesca il mele. Et ancora strecto cõ alcun peso & qllo che nescie mele crudo bellissimo & poi si cuoca il mele colla ciera si cõe si dira. Quãdo dibatuto & morti siano li api si fa in qsto mõ del mese di septẽbre si tolgano gli aluearii uechi & graui liquali nella passata state nõ cõposono exami & sopra il fumo & fiama di paglia lalueo un poco si tẽga acio che li api disopra fugono o uero che le loro alie si bruciono &poi riuolgi il copertoio del lalueo sopra terra et con una uerghetta di ferro taglia ibastõi che sono nellalueo et optiaméte con qlla medesima il mele et la ciera et li api strigni et poi riuolgi lalueo el copertoio rimoui el decto alueo sopra la stãgheta di maciello netissima poni & cõ la uergheta fa nel masciello discẽdere il mele et la ciera ilqle poi in una forte tascheta poni laqle qñ hauerai legato forteméte strignr p alcũo mõ di strignere o con uite di mestri di legname o uero intra due assi posta in due stanghete nel capo inferiore legate o uero in una concha posta lasse et tõpesi i sulla stangheta ouero intra due bastõi iquali due huomini tengono et il terzo la parte disopra della tascheta forteméte atorca et qllo che nescie mele crudo et se piu uolte si dopi la tascheta meglio si strignera et poi ql che nella tascha rimãe si põga asuo co lẽto in uno paiuolo et sanza bollire si scaldi et sẽpre tieni la mano nel uaso et la ciera miutaméte aprirai tãto chel mele et non la ciera sara iteraméte liquefacto et qñ il mele cominciera per lo caldo alquanto apugner la mano ogni cosa i tasca riponi et anchora priemi si come disopra et nonne danoso se nõ si preme agramente si che del mele alcuna cosa rimanga alla ciera mischiato conciosiacosa che assai meno uagli il mele che la ciera et qlle che nuscira mel cocto si chiama ch si dee pore ne uasi et qgli aperti te

nere pochi di & nela sommita sidee purgare insino adtanto chel nostro refrigerio del calore di bollire siri manga:il piu nobile mele e quello che inanzi premuto & uscito per se medesimo:ma laciera che doppo il priemere del mele nella tasca rimane cõ lapi mischiata põgasi in uno paiuolo nelquale sia acqua tanta o uero piu quanta e la ciera & questa al fuogo si tenga tãto che sia intera mẽte liquefacta laqual sempre con alcuna spatula ouero cõ alcuno bastone si cõmuoue & nella decta tasca grossa si ponga & fortemente si stringa si che in secchia oueramẽte catino che habbia alcuna cosa dacqua cagia & stia tãto chẽ sia optima mente congielata alora si lieui & da ogni sorditie che sia ĩtra la ciera & lacqua si mondi & serbisi. Seti piacera anchora che piu bella si facia sanza acqua unaltra uolta si liquefacia & in uno uasello dacqua bagnato di qualũque forma ti piacie ra. Anchora si riponga qualunque cosa nella tascha rimase si getti & quella nellaquale calda si laui bene & al fummo si ponga cosi lungamẽte durera.

¶ Dgni outilita dellapi. cap. xv.

DEllapi grãdissima utilita se luogo sufficiente habino & sauiamente & solicitamente si procurino: imperoche di poche imbrieue tempo molti examini fanno se pistolẽtia grande alloro di tempo nõ nocie. imperoche per anno una uolta o dua il piu delle uolte tre partoriscono & lexame metono & senza grande spesa & fatica si tẽgono aduegna che nõ sia dhauere di loro al tuto negligentia deliquali quando acrescimento riceuerãno le uechie di cinque o di sei anni lequali partorire si rimasero per leta gran tempo imperoche molta ciera lãno uẽdere si possano & enuoui serbare. Fanno anchora grande quantita di ciera che maximamẽte e necessaria & a Re & a prelati & a ogni altre ꝑsone come noto e a tutti che assai grã prezo si uende & che piu e che di & nocte honor fa allo eterno re. Anco fãno mele in grã quãtita ilq̃le molto e utile cosi a cibo cõe a medicine infinite. Alla utilita prouare raconta Varro che furono due cauaglieri di spagna frategli del campo falisco arrichiti aliquali conciofussicosa che daloro padre lasciato fussi una piccola casetta & un campiciello non maggiore dun iugiero intorno a tucta la casa aluearii feciono & orto hebbero & tutto laltro spatio ditimo & dicitissoseme copersero & apiastri questi non mameno che periquali menassero dieci uolte mille sextertii di mille riciere essere usati.

¶ Explicit liber nonus.

¶ Incomĩcia el decio libro di diuersi ĩgegni da pigliare gli aĩali feri.

cuni altri modi. Et delle bestie come si pigliono con bestie dimestiche con reti & cõ laciuoli & cõ fosse & tagliuole & altri modi. De pesci anco in che modo si debino inganare cõ reti ciešte & amora & calcina.

Gli antichi philosophi lo itellecto deq̃li si alto amaestrato e cħ le cose utili alla hũana gieneratione conosciessero intendendo q̃lunq; socto il cielo alla utilita de gli homini essere create con soctile pensarono igegno i che modo gli aîali acrei terrestri & acquatici che p lo peccato del primo padre alhomo nõ obediscono pigliare potessino & trouarono molte cautela lequale gli hoi usono & cõ loro industrie successiuaméte infiniti ingegni agiũsono da piu nõ saputi. Et i pero tuti q̃lli che sapere poteti itendo riduciere i scripto per tractado in che modo si pigliano gli ucelli & secõdariaméte le bestie saluatiche & poi de pesci: Degliucelli i che modo si pigliono cõ ucielli rapaci & dimestichati & con reti & con laci & uischio & balestro & archi & in al-

¶Degli ucegli rapaci ingenere. capitulo primo.

I Saui antichi uedendo alcuni uciegli per aria uolãti gli altri uciegli prendere sauiaméte saffaticono de gli ucelli rapaci le loro gienerationi dimesticare accioche q̃gli che p loro prendere non poteuono per loro aiuto si trouino & di q̃sti il primo trouatore che fu si dice iledauco ilq̃le per diuino itellecto cognobe la natura degli sparuieri & ce falconi & q̃gli dimesticare & alla prede amaestrarli & delle loro infermitadi curarli dopo ilq̃le molti altri furono cħ molti di q̃gli uciegli rapaci alla scientia agiunsono.

¶Dello sparuiere. cap. ii.

LO sparuiere e uciello assai conosciuto & la sua natura e che uiua di ruberia daltri uciegli & impero sempre solo & non mai acompagnato ua imperoche la preda nõ

desidera dhauere cõpagnia & quanto po arrapire apresso a terra uola. Acioche dagliucelli ch̄ uuol pigliare ueduto esser non possa aquagli egli aposta peristinto di natura & conosciuto & quando il uegono o sentono garrono fugono & loro quanto possono ocultano. Questi sono di uelocissimo uolato & nella loro mossa cioe nel principio mai poi e lẽto: & impero se incontanente non rapiscie della p̄secutione del lucello si rimane. & sopra alcuno arbore spesso ĩ tal maniera ĩdegnato si pone che apena al signore uuole tornare. Et trouonsi gli sparuieri nellalpi alcuni nidificare & migliore di tuti sono si come si dice di quelli che nascono nellalpe di bruca in ischiauonia boni anco nascono nellalpi di Verona ne confini di tridenti & di quelli alcuni sono picoli iquali per comũe nome si chiamano sparuieri & alcuni grandi liquali si chiamano astori che sono ĩ uerita di gieneratione di sparuieri si come il cierbio el chauriolo che sono duna medesima gieneratione & cane picolo & grande & questo medesimo in piu animali si po uedere & degli sparuieri alcuni maggiori sono & queste sono femine che sono di grande uigore & alcuni che sono minori & chiamãsi moscardi & sono maschi & di piccola utilita.

¶ Della belleza & bõta degli sparuieri. capitulo terzo.

La belleza degli sparuieri si conoscie che siano grãdi corti & auenti picolo capo & il peto & lespalle grosse & ampie coscie ouero gambe & grosse & ipie grãdi & distesi & il colore delle pẽne nero & la bonta si conoscie ĩperoche q̃llo che tracto del nido e migliore & che quasi dal signor mai nõ fugie & questo si chiama nidacio ouero che di nido uscito di ramo in ramo la madre se guiscie & quello optimo si dice elquale suole essere deto optimo del secõdo merito e ilquale poi del nidio uolo fu preso inanzi che le penne ĩuerita mutassi ilq̃le soro si chiama. Se alcũo dopo cotale p̄so fue di rado uso coglhomiui uiuere ouero dimorare: ma segli stessi buono e ĩpoche ĩfiereza fu usato di pigliar p̄da & q̃to piu aioso e ueduto & piu ardito & di migliori costumi tanto piu dagli expti migliore si giudica.

¶ Come si dimesticono & amaestrino & che uciegli pigliono. cap. iiii.

Vtrisconsi enidiaci eramighi di bone carni piu uolte il di apoco apoco & in hora che piu ami il suo signor puossi anchora dare loro uoua iniscodella rotte & dibatute & ĩ acqua feruente gittate & poi colle dita insieme strecte & q̃llo medesimo si fa ne sori dal principio. Ma quando optimamente priuati & dimestichi facti sono una uolta solamẽte sono da pasciere p̄di do-

po terza quando la digieſtione hauerāno compiuta & non prima laqualcoſa per la gorga notata ſena uede da quelli che ne ſono uſati: & ſe il cibo della gorga infino aldi ſequēte nō diſciendera altretāto ſanza cibo ſi laſci. Anco ſi puo dua uolte il di cibare ſicuramente ſe trouerai il cibo eſſere dicieſo della gorga & quante uolte q̄ſto uederai potrai ſicuramente paſcierlo. Se tu nō uorai q̄llo medeſimo di ouero il ſeguente ire aucciellare īperoche allora ſi cōuien che ſia affamato acio che cō magior deſiderio la preda adimādi & al ſignore piu agieuolmēte ritorni. Dimeſticaſi ſe molto ſi tenga in mano & maxiamente per tēpiſſimo nellhora dellaurora & intra la moltitudine degli huomini & a rumore de mulini & de fabri & ſimili & amaeſtranſi enidiaci e raminghi impero che glialtri ſono in fiereza amaeſtrati in q̄ſto mō. Cibinſi nel lhora di nona di bon cibo & nel ſeguēte di ſi tēga in luogo ſcuro molto infino a nona. Allora ſi tolga & portiſi alluogo daucciellare & nō ſi laſci pria alle gaze o uero a pernici impero che troppo ſono forti & ſe q̄lle ſupchiare nō poteſſi adebolirebe il ſuo ardire. Ma laſciſi alle q̄glie atordi & merle ſimiliante. Ma ſe tu uuogli dele gazze habbine una preſa & trarrale molte pēne & alcuno in uno foſſato naſcoſo ināzi al cōſpecto dello ſparuiere ſi gitti & lo ſparuier ſi laſci pigliāo īuerita le q̄glie & le pernici & le gaze & ghiandaie & molti altri ucciegli ſi come merle tordi paſſere & ſimili. Mudāſi īuerita ciaſcūo anno & pongonſi del meſe di marzo ouero daprile in una gabbia grāde ſpetialmēte acio facta & poſta al ſole in luogo caldo ſi cōe apreſſo a muri in piaza meridiana opoſita & mutaſi o uero compieſi la mutagiōe nel pricipio dagoſto & ne piu nel mezo & dalcūi nel fine & in alcūi nō ſi cōpie tutto. Et aq̄ſto uale ſe bene ſi paſcāo di buone carne o maxiamēte ducielli acio che bene ſingraſſino & allora optimamēte ſi muda. Et alcūi dicono a queſto molto ualere le carni de pipiſtrelli & delle biſcie & teſtugie & delle luciertoli & alcūi cōſideratamēte il pelano acio che le pēne nuoue rinaſcāo piu toſto ben che a coſi fare molti gia ſene ſono guaſti.

¶ Della loro induſtria & come ſinducono a non partirſi. capi. v.

GVardi il ſignor delo ſparuiere che in alcū tempo nō lo offenda: ma quādo lo uedra adirato & che non uuole ſtare ſopra lamano ouero inſu la perticha ſpauemēte il tochi & rilieuilo quādo pēde & quanto epuo conſideri e coſtumi & la uolunta ſua et ī ogni ſuo uolere lo ſeguiti & ſempre la matina il cibi & in nulla il cōtradica. Imperoche lo ſparuiere e molto dindegnāte natura & perq̄ q̄do uera a uciellare non lo laſci ſe non uede che ſia ben deſi-

derofo di pigliare la preda & maximaméte agaze & aghiádaie & quello tropo dallũgi nõ lasci ĩpero che quádo e nõ puo agiugnere lucciello spesso indegnato si fugie & alcũa uolta sale in albero & nõ uuole al signore tornare. Anche il signore nõ laffatichi oltre al mõ: & nõ sia táto desideroso della moltitudine delle quaglie o uero altri uciegli hauere che qllo guasti o che adirare lo facia. Ma quádo qlle hara prese leqli uede che lo sparuiere apetiscie uolétieri sia contéto & di quella lo cibi acio che senta chel suo pigliare glie giouato & cõmuouasi adamore du cellare.

¶ Delle ĩfermita degli sparuieri & loro cura. capitulo. vi.

ADuiene allo sparuierꝛ chꝫ riscaldasi oltre alla natura & alla cõplexione sua che alcũauolta habia febre & allora sara al tocare caldo & stara tristo che alcũauolta aduiene per li spiriti del sole & infiámati per troppa fatica o ꝑ altro accidéte & alcũauolta ꝑ alcũo putrefacto hũore in alcũa parte del suo corpo & allora se magro e pocho & spesso si cibi di carne di polli & di picoli ucelli & dalle passere astenere meglio e impero che molto sono di calda cõplexiõe & le dette carni gli dia ĩ cosa naturalméte freda rauolte si cõe in granella di zuche & di cocomero trite o ĩ mucillagine di filio & de simili cose li si dia & pongasi in loco fredo & obscuro in su una pertiche di páno lino & rauolta insughi fredi ĩfusa. Et alcũauolta ĩ freda & il cibo smaltire nõ puo & allora similgliátemẽte e tristo & al tocare e fredo & il colore de gliochi si muta a pallore & adiscoloratiõe & allora si tégha ĩ loco caldo & soauemẽte in mano si porti & alcunauolta un pocho a uolare si metta & diaglisi carne ducieli & maxíaméte di passere et polli maschi et pippiõi cotti alquáto in cose calde: si come in uino o uero in acq̃ nellaq̃le sia saluia mẽta persa pulegio et simili: auolgansi ĩ mele o ĩ poluere di finochio o danici o di comĩo ĩ tal mõ che altuto nulla si dia se pria ogni cibo dela sua gorga nõ discieso et se magro e piu spesso si cibi se magro piu tardo et meno si cibi. Ma in ciascun caso téperataméte e da cibare táto chꝫ sia guarito che se ĩ niuno mõ smaltiscie. Ma qñ altuto ritiene dicono gli expti che prẽdi un core di rana elegalo cõ un filo et metilo ĩpignẽdo con una pena nella gorga sua et poi trai il filo et cosi il pasto gittera anche gli aduẽgono pidochi et allora ugni la ptica o il páno cheue su rauolta cõ sugo di morella o dassẽtio et cosi si lasci al sole dalla matina ĩsino a terza: anchora aduẽgono loro alcunauolta uermini dagli sopraposto sugo di folie di pesco ouero poluere di santonico et sara liberato: et alcũauolta háno mal di gotte negli articuli dellalie o della co

scia q̃do in quella ha male: anchora apodagri laqual gli aduiene per disciẽdimẽto dhumori agociola ago ciola ne nodi de pie & delle dita & alora si corono cõ lacte dherba laq̃ le lateruola e chiamata unguendo iloro piedi di q̃lla & ugnendone il pãno lino & q̃llo auogliẽdo insulla perticha sopra laq̃le si tẽga lo sparuiere tãto che la podagra sara rota & allora si lieui il pãno & ungasi la podagra tanto che sia guarito.

De gli astori. capi. vii.

Li astori sono della natura deli sparuieri si cõe decto e il conoscimento della belleza & della bõta loro e si cõe il conoscimẽto delli sparuieri & nascono ĩ alpi & in boschi & dimesticõsi & nutrisconsi & amaestrãsi si cõe gli sparuieri & piglio pernici & cutornici & fagiani & aghirõi & molti simili ucieli antre oche cornachie & q̃si tuti uciegli aquagli samectono & a conigli & lepri picoli & grãdi aduegna che quelli sãza aiuto de cani tenere nõ possono feriscono anchora icaurioli picoli & q̃lli ĩpediscono ĩ tale mõ che cani pigliare gli possono & mu dono cõe gli sparuieri & q̃lle medesime ĩfermitadi uengono loro & in quello medesimo mõ si curano: ma sono di piu forte natura & ĩpero nõ dilegieri ĩfermono & muoiono & nõ si richiede loro cotãta diligentia & nõ cosi agieuolmente si partono dagli loro sernali cioe da loro signori.

De falconi. capi. viii.

L falcõe e uciello conosciuto & uiue di rapto & solo ua alla preda si cõe ogni uolatile uciello rapace p la cagiõe nello sparuiere assegnata. Questo uciello e di mirabile uolato nel pricipio mezo & fine il quale su rotãdo sale & disocto il raguardamento assisando & doue uede lanitra ocha o grua si cõe saetta collalie chiuse aluciello cõ lunghie di dietro alla guerra si sciende & se quello nõ toca q̃llo p̃seq̃ta douunche fuge & spesseuolte q̃n luciello in fuga cõuertito pigliar nõ puote fissi adira cõtro al decto uciello cħ poi q̃llo cõ furore uolando dal suo signore molto si dilũga tãto che nõ torna allui: q̃sto uciello e molto animoso & di nobile gienere ifalcõi si dice che pria uẽnono del mõte gielhenia ad palo nuda & poi sparsi sono p alcũi altri mõti grandi doue si truouono.

Della diuersita de falcõi. ca. viiii.

E falcõi alcũi sono grandi eq̃li p cõmune decto falcõi son detti & alcuni picoli cħ si chiamão smerli & de grãdi alcũi son neri & alcũi perispecto biãchi & alcũi rossi p lo mischiamẽto ĩsieme aluxuria intra loro gienerati cioe q̃do il terzuolo duno hae perduto la sua cõpagnia con unaltra si pmischia & tutti questi falconi sono femine & illoro ma

schi son terzuoli chiamati: & sono decti terzuoli impo che tre p nido ne nascono insieme cioe due femine & il terzuolo che maschio & pero terzuolo e chiamato iquali non sono di tāta uirtu quāto le femine & sono molto minori chelle femie.

¶Della belleza et nobilita de falconi. capitulo decimo

LA belleza & nobilita de falcōi si conoscie se ha il capo ritōdo et la sommita del capo piena el becho corto et grosso et le spalle ampie et le pēne dellalie soctili et le coscie lunghe et le gābe corte et grosse li piedi liuidi et spersi et grandi et quello che cotale il piu delle uolte il uino aduegna che altri assai rustichi et formati spessevolte optimi son trouati. Et ipero la bōta de falconi et lardire solamēte p speriētia perfectamēte si conoscie. Ma ipertāto la loro bonta et desiderio di prēdere gli ucciegli molto accrescie lādustria de suo maestro et qlli spesse uolte riuocha dal buono proposto la imperitia del male maestro.

¶Come si nutriscono dimesticono et amaestrano. capi. xi.

NOn sono da tenere sopra legno ma solo sopra una pietra ritōda et alquāto longa in su qlla piu si dilectono per istinto di natura et per loro costumine. Quelli che di qsti picqoli sono di carne di becco o di carne di polli speti almēte si nudriscono quādo de gli ucegli incomiciare apigliare dagli del primaio che piglia qto ne uorra et simile fa del secundo et terzo acio che per qsto alla raptura degli ucciegli et aubidire il signore unanimi. Ma da quindi inanzi strignili qto puo che de gli uccegli pnda. In questo mō scortica la gallia et fanne tre purgationi & daghele molle in acq et posto i luocho obscuro et lascialo ifino allaurora del di et poi lo scalda al fuoco et ua aucciellare et nō lo affaticare oltre che uoglia ma solamēto qdo euuole et quāto egli desidera silla metti cogli uecciegli et cosi uolētieri cō teco dimorera et douunq adra uolentieri ad te redire si sforzera. Quādo trouerai il tuo falcōe ardito et cō grāde desiderio gli ucegli prēdere diligētemēte cōsidera lo stato suo i grasseza et in magreza et in che stato lo trouerai in qllo ritenerlo ti sforzerai. Impo che alcūi falconi meglio si portino qdo sono grassi. Ma e piu et qsi tutti instato mezano stāt: alchūi aduegna che pochi quando saranno piu maturi et di questa gieneratione irossi al piu essere sono decti et quādo prima si mettono agliuccieli a minori prima et poi amezolani si mettono et nellultimo a magiori ma selli si metussino pria a grādi et fussino sopra facti dalloro anchora māchādo la potētia et lādustria laq le per uso acquiltono incominceranno da indi inanzi egrandi uccie

gli emezani atemere. Et cosi molto
malageuolmēte ripigliarebe ardire
asse in acto loq̃le p lo pocho senno
del suo dottore haueua pduto. Mol
to si dicie far p a falcõi ad ardire pi
gliare se tu il terrai molto in mano
& diali carne di pollo a terza ora
una coscia & poi gli poni ianzi del
lacq̃ nellaq̃le si bagni: poi si põga al
sole si che lasciughi: & poi si põghi
in luogo obscuro & īsino al uespro
si lasci & poi si tēga in mano q̃si īsi
no al prío sono. poi lume di lucier
na ouero di cādela inanzi allui si tē
ga p tucta la nocte & quando hora
mattutina uieni sisi soffi cō uino &
tēgasi alfuocho nellaurora del di si
porti auciellare & se egli prēde del
la preda quāto uuole si cibi: Ma se
nō piglia niēte daglisi unalia & me
za coscia di gallina & põgasi i luo
cho obscuro. Et presso a mezo fe
braio il falcone in muda porrai &
dogni carne il ciberai infino a uno
mese & poi gli poni ināzi una con
ca dacqua. Ma pría glida becare &
se uedi chē nō mudi ugni la carne la
quale tugli dai diricocta & mele &
se anchora nō muda togli una rana
& fāne poluere & põi sopra la carne
& mudera. Et guarda che dalla mu
da nō tolghi īsino ad tāto chē cōpiu
te fiano lelor pēne & q̄n della mu
da il torrai nō lo tenere a calore ma
il piu il tieni ī mão. ne anchora poi
adi quindici nō andrai cō esso a uc
ciellar. egli nō pigliono anitre aghi
roni oche grue & starne & molti al
tri ucciegli. Ma diciesi che se māgia
il sangue dellaghirõe che ogni desi
derio di prēdere le grue pdono. Ma
selle charni sanza il sangue man
giano questo cotale uitio incorrere
non si crede.

¶ Delle ifermita de falcõi. cap. xii.

ADuēgono a falconi ogni
infermita che disopra ha
uemo deto alli sparuieri
& q̃lli medesimi segni si
conoscono & curansi ipoche dogni
uolatile rapace quasi e una medesi
ma natura: & ipo di q̃lle di cui tra
ctare nō bisogna. Ma una cosa co
nosci che efalcõi sono di piu forte
natura chegli sparuieri: & non cosi
ageuolmēte ifermano & muoiono
selli aduiene che mangino innanzi
chel cibo sia smaltito della sua gor
ga. Sopra a tucto q̃sto alcũi falcho
nieri molti modi da regiere efalcõi
enarrono & altre infermitadi loro
aduenire & altre cure essere loro ne
ciessarie de q̃li forse daltra natura
sono iq̃li p molte sperientie sapruo
uono. Ma molte cose di q̃llo che di
cono son sanza ragiõe & sõ piu to
sto apparēti che existēti & po sequi
alcune cose mācassero delle cure de
falcõi & de li uciegli rapaci p homi
ni sperti nō una uolta ma molte
luoco tempo si compiono.

¶ Delli smerli. cap. xiii.

I smerli sono della gene
ratione & natura de fal
coni & sono quasi falcõ
cegli piccoli che appari

scie per forma del corpo & per colore delle péne colquale q̃do succiella piu tosto di uolunta che dutilita permane pigliono piu tosto allodole che altro & di tanto desiderio & animosita sono aq̃lle p̃nder ch̃ spessaméte láno seq̃te nelle uille insino nel forno ardéte o in pozo o socto mátegli dhomini. Anche pigliono passere & altri ucielli picoli della loro doctria & cura piu non dico che per le cose disopra basti.

¶ De girifalchi. capi. xiiii.

IL girifarcho e uciello rapacio magiore che falcone & e di gran uirtu & di gráde potétia & di mirabile ardire in tal mõ che trouati ne sono alcuni disi audacie spirite che háno assalito laguglie & pigliáo inuerita ogni uciello q̃tũq̃ siano grádi & sono q̃si della natura de falcõi & impo la doctrina de falconi assai basta anudrigli & adamaestrarli.

¶ Dellaquila. capi. xv.

LAguglia e similméte uciello uiuéte di rapto che per la sua forteza & suo ardire chiamata e re degli uccielli impo che tuti gli ucegli quella temano. Ma ella niuno teme. Et sono diuerse maniere dagughe. Alcune sono molte grádi alcũe son mezane alcune piccole & alcune sono piu nobili nõ ne desiderãti se nõ uolatili & aiali terrestri uiuéti & alcune in alcun mõ ignobili & degienerãti che appetono nõ solaméte le carne uiue ma etiamdio le morte & ipesci morti & stáno sopra carnaci dasini & disimili & queste cotali dechinono ad ingnobilita & natura di nibi. Laguglie si dimesticono dagli huomini cioe q̃lle che picchole sonno tracte de nidio. Ma q̃lle che lungho tépo infiereza furono non sarebbe sicuro adimesticare. Impo che agieuolmente per lo suo ardire & potétia offenderebbono la facia o altroue q̃llo che la maestra & dimesticõsi acio che aglhomini prédano ogni gráde ucciello & che maximaméte prédono lepri & caurioli con aiuto de cani & q̃gli che la guglia auccielare porta dee essere forte a quella sostenere. Et incõtanéte q̃do uede e cani hauere trouata la pastura la guglia usata & ad maestrata dee lasciare laq̃le sempre sopra e cani uolera & q̃do la lepre uedra subitaméte disciéde & p̃ndela notriscõ si i uerita dogni carne & nõ dilegieri infermáo. Ma q̃do la lepre haura presa si pasca di quella piu uolte acio ch̃ q̃lle poi piu uolétieri pseguiti. Quelli liquali e nidi dellacquile sanno prédano in mano uno de soi polli & q̃do li piliono per paura delaquila siano armati & maximaméte ne loro capi & q̃do il decto pollo haura ad alcuno palo in alcuno loco nõ molto dal nidio rimosso leghi q̃sti griderãno il padre uerra & la madre & recherãnoli lepri & conigli sene saráno in q̃lle parti & galline & oche sene potráno [illegible] &

anchora gli recono alcūa uolta gatte & biscie & nel distrecto di modona gia recorrono galline cō alcuni polli existēti ītra le penne delle madre iquali sebono sanza alcuna difesa & nutriti furono.

De guffi & cocogie. capi. xvi.

IL guffo & la cocoueggia sono duna medesima natura & son aīali nocturni piu tosto che diurni īpero cħ iloro ochi di nocte meglio uegono che di di & conciosiacosa che della forma siano di rado daglialtri uciegli siano ueduti marauiglionsi gliucciegli nella uisiōe di q̄gli & desiderāo q̄lli uedere īperoche laīa cosi bruta le come rationale nelle cose nuoue & nō usate spetialmēte si diletono:gli homini dunq̃ raguardāti glialtri ucciegli intorno uolare al gufo ela ciueta quelli con molto desiderio raguardār pēsarono ingegni perliquali piglino leq̄li al gufo & cocouegia uolāte rosamente sapressono: nō dunq̃ gli nudriscono per che gli altri uciegli piglino.Ma per che p la loro p̄sentia gli homini cō uischio o reti asse gli rechino.uiuono īuerita dogni carne & maxiamēte di topi & di cocouegie & q̄n ben cibati sarāno cōueneuolmente digiunono dua di & quattro.Il gufo īfino adi octo nō si offende & le femine sono migliore che imaschi si come ogni uolatile rapacie:& laguneta meglio si tiene īuerita in alcuno colōbaio o in altro luogo asse simile che altroue & se bene dimesticata sara optimamēte pigliera itopi nella casa mangiano anchora lucicrtole & rane & ogni cosa che carne habia.

Come gli ucegli cō rete si pigliano. capitulo. xvii.

GLi ucegli cō reti si pigliono in molti modi: & un mō e che si pigliono alla pantera allaq̄le si piglio no anitre el mō īuerita e che apresso ad alcuno palude faccia una fossa di caua di uinti o di uinticinque braccia lunga & q̄si dieci o dodici braccia lata & anchora magiore sacorra & tāto cōcaua che apresso duna spāna dacqua habia & sia a due capi lunga acuta in un cātōe sia un fossato & nellaltro alq̄to dalla lungi sia una casella apresso della fossa sia da ogni lato spazi piāi tāto q̄to e laltitudine della rete & poi si faci siepi intorno intorno acio che lupi ne uolpi ne altri noceuoli aīali ui possino entrare & gli ucegli in q̄llo luogo stāti.Cacciare nella p̄detta fossa appresso di dodici o sedici anitre dimestiche & cħ il di & la nocte ui dimorino di uerno & sagina ī bo q̄tita ui si gitti nellacq̄ p le dimestiche & p le saluatiche & siāo le dimestiche alle saluatiche simile in colore & apresso della fossa allato alla ripa ficchino pali q̄to che le ptiche dirittamente lieuino delle reti e pali delle reti si ficchio apresso delli spatii apparechiati & sopra q̄lla corda

de pali piccoli tutta la rete si racolga & cosi qlla rete & gli stagi ouero bastoni ch la rete lieuino si cuoprono optiaméte & sono reti due grandi in ciascuno capo poste si come rete aiuoli liqli alcũi coptoio chiamano leqli qdo si chiudono isieme i alto si cõgiũgono a mõ duno cõignolo di casa o di paglia. Et il mõ di qlle leuare e che apresso della casetta e una forca cõ ptica nel cui capo sotile & della reti la fine annodata & nel grosso e una ciesta forte & grande di terra ripiena che col suo peso qdo uora qsi a mõ duna machina la rete leuera & qui trara moltitudine danitre che p laria uoláti qdo le dimestiche grideráno & qdo uenesaráno molte disciese le reti leuerai & cõ la ptica qlle pcotédo lieuemẽte le reti tutte le saluatiche nel coculolo delle rete che nel sopradecto fossato e distesa cacierai & le dimestiche nõ temono rimaráno nela pántera et poi aprirai il capo del cuculo et ageuolmte cõ dẽti nel capo la nitre uciderai & cosi i una hora mille alle uolte se ne pndono. Et e unaltro igegno col qle si pigliono egrue & icigni & starne & oche ilqle cotale nella ripe de fiumi da ogni parte pone un arbore altissimo o uero dua isieme giunte aciochè piu lũga larbor sia et p tucto cauiglioli p potere salire & nella sommita una carucoleta nellaquale si poga la fune della rete la cui lũgheza e secondo laltitudie del fiũe et secõdo la distátia degli arbori et la sua latitudie e i alto leuata isino amezo li arbori péda et dipoi gli hoi isino dala lũgi uéghio p la ghiaia del fiũe & ogni uciello che trouerãno caciãdo iqli uoláti allo splédore dellacq nõ si discosteráno isino ch daráno nella rete & allora si dichini la rete colle funi et gli uciegli si pigliono et qsto mõ luoco nõ ha se nõ qdo il tempo sara nebuloso et laria scura altrimẽti gli uciegli eleuati agieuolmẽte si partirebono. Et unaltro ingegno p loqle spetialmẽte si pigliono oche et starne ilqle e cotale: nel tẽpo del uerno p lo gielo et sole et poluer ne cãpi delle biade tédesi nella biada i uno solco la rete lũga p qráta bracia o i ql torno et larga qsi quattro bracia dopo terza qdo nel uespro prédere desideri o uero la sera qdo la mattina le uoi hauere et inuerita questa rete e simile a una parete & ha dua stagi lati o uero lunghi secondo la meta dellaltitudine della rete et prendesi con due bracheti si come parete ma dispõesi che per se si lieui uiolentemente: impero che lhuomo leuare qlla rete non potrebe et quãdo la rete cosi tutta in terra fermata sara tucta sopra la corda si racoglie et cosi qlla cõe listagi e stelloni et della fune traẽte optiamẽte di poluer si copre ouero dherba et cosi i uno fossato alqto rimosso i loco copto doue lhuõ sinascon da ilqle la rete doura leuare. Nel loco dela rete siáo due oche diestiche

simigliãte alle saluatiche piu cõfidẽ temẽte uerãno & quãdo le saluatiche sarãno disciese ĩ alcuna ꝑte del cãpo dalla ꝑte oposita uadi il cõpagno cõ uno capello ĩ capo o cõ uno marrone o altra cosa ĩ mão parli alcuna cosa & paia chɓ lauori altrimẽti si fugierebono & cosi si cõfidano & cautamẽte le ꝑduca alloco della rete chageuolmẽte si fa ꝑ tuto il cãpo quãtunche sia grãde se q̃sto cautamẽte fara & poi quãdo nella rete le uedrai cõfidẽtemẽte ꝑla al cõpagno & di che la rete tiri ueramẽte ĩ poche q̃sto uciello sagacissimo ti cõuiene al tucto guardare che la mattina a loco della rete non uadi ĩpoche incontanẽte se nauedrebono & dalla rugiada & dallabria da pie toi mossa & fugirebono & ĩpo quando tendi la secõda e necessaria q̃sta cautela che qui gli stagi ouero listellõi põga & ꝑ tuta la nocte gli lasci. Ma quãdo pigliar uuoi la sera nõ e necessaria q̃sta cautela: La magiore ꝑte q̃sta cautela nõ obseruão & ĩpo rade uolte ne pigliano & solamẽte la giouani nõ malitiose: anche unaltro mõ dapigliar anitre apresso lacque doue sabbiõe & e la rete simile alla ꝑdecta: ma e picola & piu spessa ĩ nel medesimo mõ si tende & di sabiõe si copre & illoco del guardiano o dalcũa cosa poi di sabiõe copto che habia un picol foro dõde ueder possa & guardisi chɓ ꝑlo foro nõ mãdi il fiato qñ nelloco sõ gliucieglı: q nõ sono gli stelloni necessarii se ꝑ tucto il uerno si ponga in q̃llo loco uinacia ꝑ tucto il uerno acioche comicino a usare illoco gliucieglı ĩuerita quãdo quiui stare usano tendi la rete & potrai di necessita il loco guardare & la uia dellẽtramẽto lũga cauare & cãne legarui ouero altra cosa & sabiõe coprire o altra cosa piu spesso: Tendere ĩ aie optimamẽte o ĩ altri lochi apigliar̃ colõbi ꝑnici corbi ghiãdaie alodole & ogni ucielo picolo che escha di grã nella pigliano & potrai colescha fare che qui stare sauezio & poi la rete tẽdere & illoco di paglia coprire & q̃sto ingegno puote hauere loco ad tẽpo di neui & ĩ ciascũo altro & sara lesca cõueniẽte spelta faua miglio & simili cõ q̃lla medesima rete sanza esca si potranno pigliare gli uciegli di state quando nel tẽpo del grã seco tẽderai la rete presso adacque: Anco e unaltro ĩgegno ꝑ loq̃l si pigliono cõ reti uciegli di diuerse generationi & maxiamẽte colõbi & tortole & alcuni altri mezãi di grãdeza uciegli & q̃si tuti uciegli picoli & sparuieri & q̃si tucti uciegli rapaci. Et il mõ sie chɓ due reti assai lũge & alte chɓ da tucte gẽte sono conosciute che uulgarmẽte si chiamano & tẽdonsi in prati & in uie & ĩ cãpi & presso ad acque rimossi ĩtra lor ĩ spatio q̃si quãto la latitudine loro damẽdue delleq̃li ciascuna ha maze che le licuano quãdo si tira la fune comune la cui lungheza secõdo la latitudine delle reti permane

& lun capo di ciascũa cõ picolo palo i terra si ferma in un capo hanno una fune che hãno un palo comũe in terra fitto sãnoda & dallatro capo laltro ha unaltra fune che unaltro piu lũgo sagiungono ilq̃le isino alloco dellucielatore cõ alcũi rami atorniato si stende. Queste rete per colõbi & a uciegli grãdi son rade & perli picoli sono soctile & spesse. Le ꝓdecte reti quãdo sono i terra fitte [illegible]ciono i terra ĩtra loro allũgate & [illegible]do la fune si tira si lieuono & con[illegible]iene sinchinono & coprono ogni uciello uenẽte alloco ilq̃le e nel mezo uoto ĩtra amẽdue le reti & in q[illegible] spatio si tẽgono colõbi & torto le & alcuni scorticati ouero alcuni che habino le palpebre sopra gliochi che niẽte uegino cõ filo legate & ꝑ picoli uciegli si pone quiui una caueta ociueta ouero cocõuegia allaquale uedere uolẽtieri uẽgono: o uero si tengono qui uciegli picoli con filo legati aq̃li altre picole uengono: sparuieri & falconi quãdo si mouono discẽdono. Luciellatore in uerita mai a[illegible]pectare non dee che alcuno uciell[illegible] cħ uẽga a terra si ponga. Ma qua[illegible]do appresso sara tirare la fune dee & luciello uolãte a ter[illegible] [illegible] abactere & quello pigliare.

¶ Daltre diuerse reti da pigliare. capitulo decimo octauo.

E T e unaltra giereratione di rete per laquale molte gienerationi duciegli si pigliano & maxiamente quãdo la terra e di neue copta che dalla comune gente chiamata aiuolo che di dua reti non molto grãde ma spesse & forte ꝑmane che in ciascuno capo si congiugono & i terra si ficano dilũgate dale ꝑte di mezo hauẽti q̃tro brieui maze colleq̃li si leuono i alto & non si chiono a terra & colle fune si tirono: ma ꝑmangono leuate & isieme congiũte colle reti di sopra a mõ dũa capãna & q̃sta rete cõ ogni fune & maze optimamẽte si copre cõ istrãe o paglia & nel mezo dẽtro si tẽgono cõtiuo granella & q̃lle cose che agli uciegli che uenire si sperano siano loro piaceuoli & quãdo luciellator sa uedrae qui esser multitudie ducciegli secretamẽte entri i una picola capãneta bẽ chiusa laq̃le fare ui si cõuiene ꝑximana subitamẽte tiri la fune & fortemẽte a un palo che dẽtro essere dee lãnodi & gliucegli si pigli. Et cõ q̃sto igegnio si piglia ageuolmẽte nibi & aguglie & tuti uciegli che sopra a corpo morto disciẽdono se q̃l cotal corpo morto i mezo delle reti si ponga. Ma q̃sta rete per aguglie & ꝑ uciegli grossi uuole essere ben forte.

¶ Altre reti. cap. xix.

S Ono altre reti cħ si chiamão ragnie molto socti [illegible]li si che nellaria nõ si ũeghono nellequali molti uciegli si pigliono & pongonsi ritte inaria a due ptiche legate i loco dõde [illegible] [illegible]gli sogliono passare & an

chora sparuieri a queste agieuolmē te si pigliono. Similmente e falconi quando appresso si tengha un colō bo & in q̄llo medesimo modo tutti uciegli rapaci ma di q̄ste due gieneratione sono che alcūa ragna e semplicie & alle uerghe si lieuemēte sacōcia che quādo si tocca cade & luc ciello inuolgie: Anche e unaltra gieneratione di ragna implicata di tre cōposta dellequali q̄lla del mezo e ispessa & molto lata & le due di fuori molto sono rade & si strecte che quādo sono alle ptiche leuate p luc ciellare & bene alle pertiche leuate stāne sospese & la mezzana sta lēta & sopra il funicolo di sopra leuata et quando luciello disopra uolādo ui pcuote trapassa amendua le rete & nella mezana spesso sauuolge & in quella q̄si in uno sacco pende.

¶ Altre reti. cap. xx.

SOno altri reti colleq̄li si prēdono pnici che sono lūghe & strecte e nel mezo e una coda amodo di saco formate & q̄llo porta innanzi asse andando per lo cāpo & per due forami guarda le pernici & quādo le uedra intorno a q̄lle le reti tende cō alcuni pali fiti alla fine delle reti annodati & la chodaza cō cerchielli aperta istēde & sempre īanzi asse lo scudo uerso le pernici lequali reti extese alle pernici sappressa & nella coda delle reti apoco apoco lēpigne nō solo con paura ma coipiedi se bisogno sia. Quello che la nocte uccella la sera ciercha doue la nocte si riposssono & quando dellaria lantera obscurita soprauiene a quello medesimo luogo cō fuoco ritorna & il fuoco con un uaso cosi formato che ne egli ueduto ne egli uede appresso di se per tutti lo spatio per uno solco del campo ua & per laltro ritorna apresso illuogo nelq̄le le pernicie circha doue le lascio & quando quelle uede sille cuopre co rete laquale hae aperta in capo della pertica formata amodo come si richiede a questo facto & se ha la predecta rete la puo tendere intorno allora & quelle caciare & tucte le pigliera.

¶ Altre reti. cap. xxi.

DVnaltra rete che erpicato o dalle giēte e chiamato assai grande collaquale si prendono le pernici q̄glie & fagiani & alcuni altri ucielli con aiuto dalcūo catello a queste cose amaestrato ilquale gli uciegli cierchi iquali quādo gli truoua ista & non ua allora aciochè non le caci. ma luciellatore signore suo idricto raguarda & colla coda muoue tal modo che luciellatore conosca che poco inanci sieno gli uciegli. Allora egli el cōpagno la rete tragono & gli uciegli & il cane cuoprono & cosi si pigliono.

¶ Delaciuoli da pigliarli. cap. xxii.

EAssi laciuolo per loquale agieuolmente si pigliono gli uciegli che uiuono di rapto i questo modo. Nel luogo doue psso dimorono gli uciegli rapaci ouero donde passono si ficcha fortemēte da ogni pte uno archeto molto piegato presso alquale da una parte si ferma una uergha nellacui fessura una coda di topo si ficca hauente in capo uno laciuolo & una picola corda con uno steche to per loquale la pertica pieghato si ferma allarchetto & alla piccola incisura che si fa in capo della uergha che tiene il topo & il laciuolo intorno al topo o alla carne si stende & quando luciello il topo o altra cosa postaui acioche nella porti tocco la pertica si solue dellarcheto & lieuasi i alto allo uciello rapacie & rimane per piede legato. Ancho si fanno molti laci de peli dele code decaua gli in una funiciella della decta materia tessuti che si tendon ne solchi del grano ouero daltra biada leuata da terra la fune oltre allaltitudine dellucielli un pocho inchineuole illacio & aperto si ch luciello passante messoui entro il capo si pigli per lo collo. E in questo modo si pigliono le pernici ne campi & le quaglie & ifagiani ne gli fondamenti de boschi per liquali passono gli uciegli liquali si prēdon pure in quel medesimo modo quando presso allacqua quindi passono & cotali laci si tendono a colombi & altri uciegli molto si prendono con essi quando couano o hanno nido se intorno al nido loro si tende.

Da pigliare gli colōbi. cap.xxiii.

ANche in faue & in fagioli seminati si prendono colombi & tortole cō picoli laciuoli che uulgarmente si chiamano staoldi questi laciuoli el modo questo e che ne campi duno picolo bastonciello ouero melegario di lungheza duno sommesso & ficansi due soctilissime uerghette daltitudine duna spanna & nel mezo si ficcha una spina ouero pruno di due o di tre dita in altitudine lunga & questa scaletta sappogi alla ripa del solcho doue alcuna concauita sia nella ripa in tal modo che la spina giacia in terra nella fossa & le uerghe siano disopra leuate & appresso di quella si ponga illacio con uno palo picolo alla terra fitto ilquale aperto lieuemēte si rimoua dale uerghe & sia tēuto da quelle & nela spina si fichi il fagiuo

lo o uero la faua molle solamente
un granello ilquale luciello con bo
cha prenda & il capo leuando illa-
cio sopral collo trara la piegata es-
cha colle uerghe ilqle lucciello sen
tẽdo spauẽtato il capo & il collo le
uera & dallaccio sara preso.

¶ Come gli uccielli si pigliono col uischio. capi. xxiiii.

GLi uciegli si p̃ndono col
uischio in molti modi
uno mõ e che sinuischi-
ono uerghe soctilissime
di uichi dolmo doue altri uichi nõ
si trouono & le uerghete sieno pico
le ouero lõghe hauẽdo rispecto ala
grãdeza delluciello da douer piglia
re:ma pría si dee il uischio tẽperare
si che sia ben tegnẽte in qsto mõ la-
uasi ben cõ acq̃ tẽperata calda aprẽ
dolo ibagnato & da bruschi mõdar
lo o uero netarlo & poi sigli mischi
un poco dolio duliua & nõ sia si du
ro che alle pẽne delluciello apicare
nõ si possa laqlcosa facta alle uirgu
le sapichi i tal mõ che ciascũa uer-
gha sia itorno itorno iuoluta i due
o in tre parti et la terza sia sãza ui-
schio rimasa si che tocare cõ mano
si possano.Ma sel tẽpo sara si fredo
chel uischio si congieli tẽperisi con
olio di nocie & qste uerghe picole
inueschiate si fichino lieuemẽte ne
lle uergule de palmõi che sono pti-
che grãde arami degli arbori uerdi
& maxiamẽte di quercia fasciati ha
uẽti nel capo supiore quattro o cin
que uerghe uno poco eleuate nelle
quali si ficano le uerghe soctilissi-
me inuischiate:& q̃do quel palmõe
sara di uerghe inuischiate coperto
si ficha in terra in una fossatella fa-
cta aconcia in modo darbore dirita
& intorno a qlla si ficão rami dar-
bori aliquali sappicono gabie nelle
qli sieno molti diuersi uciegli spar-
tite che cantano et gliucegli p laria
uolanti chiamano et li chiamati si
põgono sopra el decto palmone &
linuiscati presi per terra cagiono.

¶ Anchora con uischio. ca.xxv.

ANche con grãdi uerghe
inuischiate si prendono
di molti grandi ucciegli
& maximamente corbi
cornachie con consiglio ouero aiu-
to dungufo.In questo modo ne lo-
ghi doue stare ouero passare soglio
no.Taglasi ne rami alcuno arbore
che da altri arbori molto sia dilun-
gi.Ma alcuni rami di foglie mõda-
ti si lascino in quella o uero alcune
uisi ponghino pertiche sopra quel-
la & in questa si ficcon lieuemente
& le uerghette grandi inuischiate
et il gufo in terra si pone in luogho
un poco alterello si che da gliucce-
gli meglio sia ueduto che uolano il
quale quando gli ucciegli il ueggo-
no uolongli intorno et per lo uola
re possi sopra larbore inuischiata si
ponghono et cosi in terra rouino-
no iquali lucielatore con una perti
cha gli perseguita et uccidegli et im
pero che se con mano gli uolessi pi-
gliare si lo offenderebbono.

Del pigliare gli ſparuieri con uiſchio capitulo. xxvi.

Anche col uiſchio ſi pigliano ſparuieri falcõi & ucciegli rapaci ĩpero che in terra dua o tre ſe ne ficono delle uerghe inuiſchiate un poco di lungi & intra loro pieghate nel mezo delleq̃li ſi lega lucciello ſi cõe el colombo o pollo o carne alaquale quando gli uccegli uengono ſono preſi.

Come ſi pigliano le paſſere al uiſchio. capitulo. xxvii.

Anche ſi pigliono col uiſchio le paſſere & tuti ucciegli picoli ouero grãdi ſe le uerghe ĩuiſchiate ſi põgano doue gli ucciegli ſi paſcono o doue aſtare ſi ragũono. Anche ſi pigliano cõ funi ĩuiſchiate erigoli quãdo a fichi uẽgono o alluue & tucti altri uciegli che ĩbolono e fructi ma le p̃decte funicielle dinãzi ſaccõcino aluoghi doue uenire ſogliono: anchora cõ funicielle lunghe ĩueſcate ſi pigliono ſtornelli ch̃ molti ĩſieme ragũati uolão: Quãdo ſia alcũo ſtornello alcui piede ſi leghi una corda ĩuiſchiata & ĩ mão ſi tiene & laſciſi qñ la ſchiera giugnie p̃ſſo allora colla corda laſciato ſene ua & alloro ſtretamente uola & molti toccãti la corda ſinueſcão & ĩſieme cõ lui ad terra rouinono. Anch̃ cõ uiſchio ſi pigliono anitre & ſimigliãti uciegli acq̃tici q̃do cõ eſſo ſinuolgie una fune di giũchi dõde le ſtuoie ſi fãno & poni laſera nellagho o ĩ altro luogo doue idecti ucciegli dimorar ſogliono. ĩpoche li uciegli p̲ lacq̃ notãti la nocte p̲cuotono nela fũe ſopra lacq̃ teſa & p̃ndonſi & nella ſeq̃nte mattĩa p̲ſi ſi pigliono. ma cõuiẽſi che q̃ſto uiſchio ſia ſi tẽperato che dallacq̃ ſi diſẽda.

Come ſi pigliono col baleſtro. capitulo uigeſimo octauo.

Come gli uccegli ſi p̃ndino cõ baleſtro & cõ arco aſſai manifeſto e a tuti q̃gli che ſaettono douũche ſono o ĩ terra o ĩ arbore. Ma ĩ q̃ſto e da obſeruare cierte cautele nõ ad ognuno mãifeſte delleq̃li lũa e chel baleſtratore che uuole loche o altri ucciegli grandi ſaettare dee hauer ſaette biforcate dalla p̲te anteriore ĩ ciaſcũa aguta che lali e ch̃ tocha & il collo tagli ĩpoche la comune p̲foratiõe della ſaetta nõ offẽde lucciello ĩtãto che rimaneſſi qui ma fedita ſenãdrebe. ma finalmẽte fedita altroue ſi morebe. Anche dee il riguardamẽto q̃do ſaetta nõ a q̃l la che gli uiene piu diſtra cioe uerſo ſe oche uada inãzi a q̃lle del mezo di due o di piu acioche ſe aduẽga che la ſaetta oltre o prĩa andare cha ſpeſſo aduiene che la prĩa o lultima feriſca acioche ĩuano nõ ſaetti Anchora chi uuole ĩ arbore ſaettare ecolõbi o pipioni cõ materozoli q̃gli materozoli debõ eſſere dipari peſo & quãdo uuole allucciello la ſaetta metere dee col piede ſegna

re illuogo migliore doue lui e & ra
guardato illuogo doue il colōbo o
altro uciello & allora la saetta mā-
di sella pcota a q̃llo che hauere itē-
de altrimēti la saetta rinuēire nō po
trebe. Ma q̃lla puo ageuolmente ri-
trouar se a q̃llo medesimo loco ua
da doue era quādo la saetta mādo
& p q̃llo medesimo loco traga unal
tra del medesimo peso & p se o per
altri uega doue cade & quiui mol-
to apresso la trouera. Ancho quel-
lo che con saetta ouero arco saetta
dee la māo mācha tener fermissima
se dirittissimamēte uuole saetare &
e di necessita ch̃ habia balestro o ar
co optio & saete dirittissime se diri-
tamēte uuole saetare: Ma colui che
cō arco di pallotole uuole saettare
de hauere le pallotole dugual peso
& bene ritōde. Anco si pigliāo icier-
ti altri modi uno mō abreuisello o
uero ciueta collaq̃le si pigliono tu
c̃ti picoli uciegli ilqual mō q̃si atuti
noto e. Ma e dasape che i q̃sto mō
pigliare si po nō solamēte colla ciue
ta ma anchora cō un capo di gata i
poche gliuceli a q̃llo uengono. An-
chora nō solamēte cō breuiselo ch̃
di due uerghe si fa o uero con una
mōda uergha iuischiata: anche non
solo alle uerdi siepi cōe comūemēte
si fa ma anchora i q̃lūche pte della
uia o del cāpo se lucieHatore porti
sopra a se lieue strumēto o di mol-
te frōdi colleq̃le si possa nascōdere
& e di necessita delli ucieli cōmuo-
uer se nō cō solo suono di folie dar
bori o di rāe si cōe comūemēte si fa
& āchora cō solo suono di seme di
papaueri ichiuso ne soi gābi o i al-
tra cosa sile & cōuenirli e chiamarli
si possono cō q̃lūq strāe & iusitate
uoci si allētono ipoch si marauigliō
di q̃lle. Anco si pigliono afrugnuo-
lo & q̃sto e cōtadini usano nelle no
c̃te molte obscur. hāno iuerita una
fiacola laq̃le uno porta chiata p̃ssa
ale siepi uerdi nelleq̃li dormono gli
uciegli iq̃li q̃do si destono uegor o
allo splēdor del foco & due altri cō
bastōi q̃lle ucidono & sono ibasto-
a mō di pali ne capi delle breui pti-
che tessute cō uimini & pigliōsi pas
sere specialmēte & tucti uciegli fa-
gaci cō māo ouero cō uertorelo ilq̃
le una gabia di uinchi facta donde
uscire nō sano. anche si p̄ndono gli
ucieli ne fori delle colōbaie cō una
dimestica dōnola nel foro messa: an
che si pigliono cō ciesta ouero pia-
strella maxiamēte nel tēpo delle ne
ui cosi appechiata che lucielo entrā
do dētro cagi nelleq̃li granela cōue
niēte p esca si pōgāo isino dala lūgi
acioche alla ciesta sauio anco con
ilscarpello si pigliono le porzāe nel
le cānose ualli doue dimorono. Et
lo scarpello uno strumēto cō dua a
chi molto piegati ordiato itra loro
poco rimossi itraq̃li un poco poi si
pōe sucto dherba coca similmēte al
la ciriegia ilq̃le prēdere uogliono: p
lo collo si strigono ma la loro for-
ma e simile de piu degli igeni nō si
po cosi aptamēte descriuere che pie

namẽte sintẽda si cõe doculta fede si conoscie: anco si prẽdono col cabatulo al tẽpo dele neui ilq̃le e uno strumẽto di poche uerghe fato dentro cõcauo & nela pte di fori acuto hauẽte un usciuolo ilq̃le ĩ terra gia cie copto di paglia ch cõ una uimĩe ĩ terra fita si lieua & di dietro pcote luciello allesca entrãte da niũa pte uscire nõ pote cõciosiacosa che da ogni pte sia copto di terra anco duno dilecteuole ingegno si piglia la cornachia che di loro sena uno & cõ dua picoli cauigliuoli fitti lalie si legão & põsi arrouerscio in terra & qlla fortemẽte grida & sforzasi di fugire & laltre pximãe corrono uolẽdo q̃lla aiutare deleq̃li una col beco & cogli tugnõi piglia & fortemẽte la tiene siche pigliare la poi & in questo modo le gaze pigliare si possono. Anco si dice che gli ucieli ch bechino grano ouer miglio se nella fecia di buono uino si metta con sugo dicicuta macierata & seccato il grano o miglio se poi il darai abecare uolare non possono ma ebbri con mano si possono pigliare.

Di prendere le lepri. cap. xxix.

Le lepri spetialmẽte si p̃ndono cõ cãi alleq̃li trouare sono e cãi necessarii iq̃li segugi ouero bracheti sono chiamati iq̃li q̃to piu soctile odorato hãno tãto migliori sõ: ãco necessarii sono acorrere icãi molto legieri ch q̃lle p̃seq̃tino & piglio iq̃li tucti a q̃sto samaestrão & a q̃lle pigliar̃ sinducono q̃n delle p̃se alcuna cosa sene da loro amãgiare daq̃li ãco si pigliono caurioli & alcuna uolta cierui cõ aiuto di reta grandi poste ne luochi doue si fugono. Anco si p̃ndono dalloro le uolpi aduegna ch sião ĩfuga molto sagaci: ãco e conigli q̃n rimossi si truouono dala caue loro. Anco cõ cãi si pigliono porci saluatichi & lupi: ma cõ aiuto de caciatori ĩpoche rade uolte soli p̃sumono aq̃lli ap̃ssarsi se nõ sõ mastini fortissimi. ma aporci saluatichi pigliar̃ di necessita sõ pali forti nel ferro crociferati iq̃li e caciatori uedẽdo iporci saluatichi cõ male aĩo uenẽti ĩ terra il fermão & al porco il dirizõ ch da q̃llo fedito nõ si po ĩfino al caciatore ap̃pssare & cosi cõ cãi succide & da decti caciatori. Anchora si pigliono ecierui q̃n dallhõ fedito con saetta o palo fugono & uno picolo catello a q̃sto amaestrato p la uia del sangue usciẽte il persequita tanto che da quello catello mezo uiuo o morto si truoua. Anchora da cani si pigliono & truouono li spinosi & alcuni altri animali.

Del pigliare icierui. cap. xxx.

Colle reti maximamente ſi pigliono cierui come detto e et uolpi come di ſopra diſe quádo delle reti tractamo di quelle che dalle gienti chiamato e aiuolo. Le lepri ancora agieuolmente colle reti ſi piglierebbono ſe in quelle entraſſono ſi come molte altre fiere.

Come ſi pigliono eleõi. ca.xxxi.

Con lacci ſi pigliono elioni alchuna uolta et uolpi et lepri q̃do per alcuni forãi ſoglion o entrare i lochi chiuſi. Ma qſto ſi fa i dua modi luno che ilacciuoli ſia annodato ad alchuna ptica bene pieghata coſi forte che la fiera preſa per lo collo in alto la lieui ouero apicchi. Laltro che preſſo allacio ſia un forte cánone ſtrignéte illaccio della fiera preſa impediéte che la fiera illaccio rodere non poſſa.

De pigliaꝛ lupi et uolpi. c.xxxiii.

Volpi et lupi maxiamente ſi pigliono cõ tagiuole di ferro che itorno aſſe hae molti rápõi acuti et eglino háno intorno a eſſe uno anello preſſo alloco doue annodati ſi uolgono alq̃le ſannoda un pezo di carne & ogni coſa ſori ch̃ la carne ſocculta & in terra ferme giaciono & quando il lupo cõ déti la carne tira lanello ſi lieua i alto & rachiude irã poni itorno al capo dellupo ilquale quáto piu tira credédo fugire cõ eſſa piu forte ꝫ ſtrecto & téuto. Ancora ſi fanno altre tacole colleq̃le i piedi & nelle gábe quaſi tute beſtie gienerralméte pigliare leq̃li ſocultono negli andaméti leq̃li ſono di cotale figura & forma che nõ ſono doculta fede intédere ſi poſſon & impo quel che tédere lauuole ueghale da q̃lli che luſano ſi cõe uedere le uoglio.

Di pigliare alla foſſa il lupo. capitulo. xxxiii.

Nelle foſſe in qſto mõ maximamête ilupi ſi pigliono. Faſſi una foſſa alta ſi cõe un gran pozo & tanto pfonda che quindi uſcire nõ poſſa qſte ſi coprono duno ritõdo graticio che nõ tuta ma quaſi tutta copra la foſſa & ſoto il graticio in mezo ſi lega una ſtága piu lunga chel graticio & ritonda & nel mezo del graticio ſi legha una ocha o uero uno agnello & copreſſi di paglia tutto illoco & illupo uenéte uolédo pigliare locha o lagnello cade nella foſſa laſſe col graticio ſubitamente riuolta:anche alla foſſa ſi prédono moltitudine di porci ſaluatichi in queſto mõ ne lochi doue molti nuſono il cápo uiſi ſemina molta ſagina & itorno al cápiciello uiſi fa una forte & alta ſiepe di uimini darbori & da una pte ſi uiſi laſcia una entrata aperta & nelloppoſito della ſiepe abattuta ſi fa diſori una foſſa aſſai profonda q̃do la ſagina e matura:a quella uégono molti porci ſaluatichi per lo loco expedito intráti. Alora a loco uégha chiũche uuole an

chora sanza armi & nel loco dellen tramẽto dimori & in qualũche mõ puo gridi & istrepito facia iporci nõ trouãdo dõde uscire possano se nõ per la siepe abatuta quindi si gitão nella fossa & tucti cagiono nella decta fossa laquale uedere non possono itãdo dentro. Ancho per lupi lepri uolpe & tutte altre fieri & cani & porci entranti & dissipante uigne fassi una fossa ĩ questo modo cauisi ampia due spãne & lũga quatro piedi õ tre & profunda da sei o sette o octo piedi cõ isponde pulite & directe in terra soda & dala rouinãte guardata & in lochi doue usati sono spesso passare q̃sta si cuopra prima atrauerso di grosse herbe seccate & poi di sottilissima terra & se lherba nõ sostẽgha la terra põgasi disocto due sottili & da agieuolmẽte rõper si bastõcieli atrauerso & lherba per lõgo si che nel mezo sagiunga & se nõ puoi & nõ uoi fare cosi ꝓfonda poni intorno ĩtorno a quelle stãghe ouero assacielle strecte hauẽti molte cãnuccie oue piccoli aguti fitti & inchinati nella fossa o uerso la parte del mezo un poco pieghati nella quale rinchiusa la bestia q̃do da quella salire uorra col capo & cõ gli occhi in q̃lla pcuota & offenderala in mõ che stara cheta sanza uolerne uscire & se q̃lla uoi morire nel fondo molti acuti pali ficherai o uero molta acqua bastera alla sua morte. Ancora la decta fossa fare si puo te con un tramite ꝓfundo solamente quatro o cinq; piedi cõ aiuto dalcuna ribalta cõ uimini facta sopra una stãgheta che ageuolmẽte si uolga fermata in ciaschuno capo con uno uncino fortemẽte fitto alla terra nelq̃le si uolghano: & q̃sta ribalta sia da luno capo ferma dilũgi dala fossa uno sõmesso nellaltra ne cãti & nel mezo habia pietre pesanti annodati q̃sta stia rileuata q̃si ritta con una forca la cui ꝑte ĩferiore sia cõ uno bastõcicllo picolo ch̃ sia nel mezo della fossa atrauerso cõ uno piccolo palicciuolo da ogni capo che sia nella fossa fitto nella ripa de la fossa nella parte disopra & sopra questo brieue bastone si ponga una uergheta per lo lũgo della fossa ch̃ sostegna lherba & la terra solamente & dalla bestia ꝑsa difenda & la bestia dentro colla forca & ribalta cadere facia & q̃sta ribalta di di sopra la fossa stia si che lhuomo che passa in quella nõ rouini. Se il cane o il porco in quella cagia con una scaletta con iscaglioni dasse habia & trare sene potra.

❡ Cõe si piglia illeõfante. ca. xxxiiii.

ELiofanti si se pigliono in q̃sto modo conciosiacosa che non habbino ginochia giacere nõ possono & impero quando dormire uoglino si appogiono a grandissimi arbori & icaciatori q̃sti arbori risegono ma nõ affacto si ch̃ cadere possa per se ma apogiandosi elcofanti cagiono & egli nõ rouinono & daca-

ciatori sono morti. Li orsi si piegliono in questo modo gli huomini armati cō arme di ferro il capo & da ogni parte coperto con uno coltello acuto allato sapressa alla selua o altro luoco allorso & elli uerso lhomo armato si diriza & abraciasi cō lui & lhomo con luna mano sguainato il coltello illoco del cuore fora & ucidelo. Le uolpi nelle caui sue si pndono in qsto modo har il caciatore uno alueo de api quadrato ma lungho piu & meno lato questo da uno capo cō pochi fili di ferro chiuso & dalaltro capo hae uno usciuolo dentro dalla parte supiore guenzato & aparechiato in mō che si possa di dētro leuare in su & non uscire & disciēdendo questo usciuolo disopra eleuato permane cō una picola uetgheta & qsto strumēto si pone dallato dentro della fossa che sogliono essere piu si sichiudono la uolpe uscir uolente nellalueo entra nō pensando che da fili soctili esser impedita & cosi la uerghetta seco trae & lusciuolo chiudesi. Il caciatore quando uiene se uuole con uno ferro acuto luccide o se uuole in pozo o in gran tino dacqua porta lalueo & apre sopresso la fa rouinare nel decto pozo o in tino. E conigli si prendono cosi il caciatore faciendo suono o strepito li fa fugire nelle sue caue & impoche sono paurosi agieuolmente fugono alle lor fosse & il caciatore pone allora una reticella in terra aperta bene fermata & per unaltro introito mete uno animale domestico ilquale si chiama fureto & la boca ha chiusa con uno frenello acioche aprirla nō possa & iconigli non prenda o mangi ne disora uscire uogli questo fureto e pocho magiore che una dōnola & e de conigli proprio nimico & cosi tuti e conigli fori cacia & cosi usciendo entrano nella rete & sono presi.

¶ Cōe si pigliono etopi. ca. xxxv.

TOpi si pigliono & ucido no i molti modi uno modo e con gate dimestiche che si tēgono in casa laltro modo e cō trapole che si fanno di picolo legno cauato nelquale cade uno altro legno picch olo graue ma costrigne qlli cħ entrono a uno cotēna di porco in quella annodata una sottile asta di legno laqle q̄do si tocha fa quella che disopra cadere sopra il topo. Ma questo modo e si conosciuto da tucti che non bisogna tropo spiegarlo. Anco si pigliono con una asse leuata cadente con picola colonneta si lieua si che si sostiene & tiensi con una spatula che tiene la cotēna del porco laquale colōneta diuisa non sapre se non quando il topo la cotēna toca nella spatula legata & alora cade & il topo uccide. Et ancora e unaltro modo quādo in uno nodo di cāna grossa si fa in capo uno archeto con corda nellaquale uno ago grande permane & nel mezo la canna hae uno

foro & nel mezo e la cotena dentro ad alchuna uergheta legata & si acõcia che quando il topo per lo foro la contena muoue larco si stende lago fora il capo del topo & tiello & unaltro modo con uno uaso dõde uscire non possa & empiesi mezo dacqua la cui superficie si copre di spelta che soprasta allacqua laquale il topo uedendo & non lacqua disciende in quella & anniega. Anche uno altro mõ che il uaso si copre duna carta & questa in crocie si tagli & nel mezo sannoda una cotena di porco & il topo uolendo ire a quella la carta si piega & il topo dentro rouina & affoga se lacq̃ ui sia & sanza acqua in brieue tempo si muore di fame & la carta dase p sua natura ritorna al suo loco & in questo modo molti sene pigliono. Diciesi anchora dagli experti che se il topo ne uaso sanza acqua cadenti lũgo tempo uiuere si permetono per fame molta cõstrecti si mãgion intra lor il piu poderoso diuora il piu uile & se tanto si si lasci che rimanga il piu forte uno solo & questo si lascia andare quãtunche i qualunche parte ne troua gli uccide & manuca impero che ue auezo & cõ agieuoleza li piglia conciosiacosa che dalui non fugono. Anco con risagallo trito & con cacio o con farina misto laquale uolentieri rodono & moieno conciosiacosa che sia loro ueleno. Ma uuolsi ciessare lacq̃ imperoche beuendo spesso si difendono. Prendonsi anchora se sopra uno uaso donde uscire non possono si ponga un bastonciello per mezo fesso cioe luna mitta per mezo rocto & sia aconcio che si sostẽga ma non il topo & una nocie nel mezo si ponga trata dal guscio alla quale quando ua il bastonciello rocto cade & se acqua ue muore & affoga anche uiuo agieuolmẽte si piglia. Se socto la circõferenza duna scodela una nocie da una parte rocta si ponga & la rottura raguardi dentro. modo miglior dapiliare epicoli & grandi questo e prendi due assi che ben si cõmettino duno braccio lungo & late uno sommesso & quelle congiugni & siano distãti in latitudine quatro dita o poco meno nella parte infima con due picole assicielle incastrate in ciascũa parte una si che socto alloro sia uguali socto quelle conficca una carta di pecora grossa tagliata nel mezo atrauerso ma presso al mezo non affisa & intanto ristrecta che possa intra lasse leuare acioche se discendere della forma ne non si puo alla sua forma riducere. Anche le decte due assi disopra ne capi si congiungono & sopra loro si tenga una assiciella nel mezo hauente un chiouo ritorto alquale sapichi il fuscielleto & la cotenna del porco o uero che non sapichi la decta cotenna se non nel mezo delle decte asse apresso alla carta sia si come una mestolla forata acio che la coten-

na coperta nellaquale sia sola puli-
ta fitta intorno allaquale mestola
colla cotenna agieuolmẽte si riuol-
ga. Questo edifitio si ponga sopra
qualunche uaso di terra ouero di le
gnio onde itopi uscire non possino
& optio e che si sotterri in una mas
sa di grano o daltra biada si che ito
pi quando entreranno & quãdo sa-
presseranno alla cotenna rouinino
& la carta disciendente si rilieui &
tuti gliacidenti quello medesimo fa
rae & lagata per quella strectura en
trare non potrae.

Come in mare si pigliono epesci. capitulo. xxxvi.

IN mare presso del piano
dellisola spetialissimamẽ
te si prẽdono molti pesci
cola rete laq̃le molti scor
ticaria chiamano: q̃sta rete e molto
lũga & assai ampia & spessa hauẽte
corda da luno lato ĩpiombata & da
laltro alegata si che possa nellaq̃ ste
sa & dirita stare. questa rete cõ una
nauiciella infral mare si porta lasci-
ando a terra lun capo & sempre al-
cuna particiella di q̃lla discĩeda nel
lacqua quãdo inochieri saranno in
mare quãto la rete sara lũga & allo
ra aciercãdo cõ quello capo ritorno
no allisola & alcuni di loro in terra
col capo della rete disciendenti lũo
nella nauiciella ritorni fori della re
te al mezo suo acioche epesci intra
la reti cõpresi uedẽdosi dalla rete a
terra tirare nõ saltio fori della rete
& due pescatori da ciascũo capo in
terra stanti tragon cõpesci tucta la
rete allisola & spesse uolte ne trago
no molti picolini & grãdi & spesse-
uolte de picoli pochi o molti secon
do illoco. Anche si prendono i ma-
re cõ una rete soctile nõ molto grã-
de adua pertiche legata che alcuni
nella nauiciella stanti aperta latuffo
no nellacqua & poco stãte copesci
la lieuono. Anco si piglião ne fiumi
& i tucte spatiose acq̃ cõ rete laqua
le alcun trauersaria la chiamão che
di tre cõposta cioe duno nel mezo
spesso & di due di fori rade hauẽti
nelluno lato piõbo & nelaltro suue
ri & sia molto lunga & habia alcũe
zuche seche si cħ stesa nellacq̃ stia.
questa rete si fa lũga & brieue scd̃o
la latitudie dellacq̃ & q̃sta nellacq̃
per grande hora si lasci acciochè no
tando p lacqua percuotano nella re
te laqual rete rada passando & auol
gonsi di poi nella spessa si cõe gli uc
cegli nela ragna sopradecta. Anco
si pigliono con riuali rete ĩ poca ac-
qua & la riuale rete picola e & mi-
nuta annodata cõ dua maze lequa-
le il pescator cõ mano tiene & aper
to per lacqua il porta & presso alla
ripa copesci si richiudi. Ancho si pi-
gliono con giachi & rete soctile &
spessa hauente forma da ritenere
intorno alla circonferẽtia impiom-
bata & rauolto hae nel comigno-
lo una lunga fune & questa rete il
pescatore sopra il mancho bracio
chiusa tiene & nellacqua aperta la
gitta laquale subitamente al fondo

qua come manifesto e a tutto. Ma in questo da obseruare e alcũa cautela acio chel pescator sappia ch̄ esca ciascuna generatiõe di pesci piu desideri in ciascuno tempo dellanno imperoche quello medesimo secondo la uarieta del tempo dellanno diuersi cibi adomanda. Ma questo saper puo quello che le budella de pesci adomanda o uero raguarda quale sia lesca. Anche uale cõtro a pesci malitiosi che lesca appicata al lenzole prendere non uogliono cōlli hae la uerga & la lenza sanza lhamo collaquale spesseuolte gitti allaquale alcuni men cauti uengono & portannella laqualcosa quando molte uolte lo fara lhamo poi ui meta etiamdio ecauti uisappresso no sicuramente. Il terzo modo si serba nellacque profunde impero che in quelle lhamo con mano si gitta legato con lunga lenza che habia un poco di piõbo per uno braccio appresso allhamo si che disciendа al fondo & quiui si tenga & maximamente in acque correnti cotale lenza con mano si tẽga al dito indicie apiccata da quello che sia nella naue ouero ponte quando sentirae il pescie lhamo pigliare fortemente traga pria acioche si fichi nella sua boccha poi apoco apoco tragha tanto che quello con mano pigli il quale radissime uolte piccolo sara conciosiacosa che solamente e grandi dimorono infondo aduegna che alcunauolta discorrano per la mezana ouer disopra colli spaderni si pigliono & maximamente turche & sono tre aghi dirame ritorte & insieme legati liquali con alcuni brieui funicielli si leghono & quelli nõ molto spartiti dalcuna funiciella a questi pone code di granchi o lumbrichi grossi & nellacqua la sera si gitti distesa & la mattina lentiche per se si tolgono. Con calcina uiua si pigliano epesci sella si mette ĩ un sacco & in aqua stãte in piccolo locho rinchiusa cioe questo saccho da due nellaqua per tutta la fossa si quota & per questo tutti epesci uerranno al superficie dellaqua cõ mano agieuolmente si prendono. Anco si pigliono igrossi pesci di fossina in acque chiarissime ella fossina hauente uno strumento di ferro cõ molte punte dellequali pũte ciascuna hae una barbuccia che ritẽga & sono alq̃to spartiti tra loro ilquale il pescatore hae il capo dalcũa asta di lancia & ua conesso chetamente in mano per lacqua & quando il pescie uede fortemente il fiede & confittolo il tiene & quello farebbe chi stesse in terra & nellacqua torbida spessissimamente il uede.

Finit liber decimus.

¶ Incomincia Lundecimo libro dele regole delloperationi della uilla. Repetẽdo in breuita le materie tractare ne libri precedenti.

NE libri disopra diffusaméte e decto de ogni operatione di rete ma impero che la memoria delli homini e breue & delle cose singulari alla turba non basta & impero utile ueduto e le materie de tractati che si possono generalmente isprimere ne copendiosi libri secondo lordine di conchiudere regole. Siche solo la notitia loro di tucte cose quasi sabbia generalméte nella memoria & fantasia.

Della uilla capitulo primo.

LI exercitii della uilla la forteza delli habitatori adoperanti landustria & aconciaméto adomandano & ipero la sanita delluocho della uilla spetialmente e da domandare dellaria & del uento & del sito dela terra & la bōta dellacqua & quādo habitabili e feconda & salutifera dimostra. Lhuomo sauio che dee comperare el podere innāzi a ogni cosa la salute delluoco consideri acciochе nella loro compera & nella fabricha delluocho la pecunia allogata uelocie poi condetriméto delle psone p malo aere o p danno della cosa famigliare nō si penta & che le cose che speraua non seguino.

Dellaria. capitulo secondo.

LAere caldo & humido se per niuna cagione di fuori si conuerta. Laer bono e che putrefacto nō e ne per caldeza ouero daltra inequalita excellentia hae. Ma ī tute queste cose equali ouero alla inequalita pxi mano si truoua. Laere tēperato & chiaro salute e degli habitāti & cōserua & le piāte da quello migliorano & fructificano. Lo inequale iuerita de uapori de laghi & delli stagni cōmixtione si turba el cōtrario adopera & tristifica lanima. li homori cōmischia: & le piāte corrompe. Ogni aria che tosto safreda quādo il sole tramonta & tosto si scalda quando si lieua e sottile. contrario & conuerso laria peggiore di tutti e che el cuore constrigne & latractione dillaria rende angosciosa La salubrita dellaria dichiarāo iluochi dalle basse ualli liberi & dalle notti dale nebbie absoluta & dagli habitanti sani corpi.

De uenti. capitulo terzo.

LI Venti meridionali absolutamente cōsiderati caldi sono & humidi. Il septētrionali fredi sono & secchi. Gliorientali & accidētali quasi temperati. Ma in alcuno luocho li meridionali sono freddi quādo dalla parte del merigio saranno monti neuosi & i septētrionali caldi quādo quegli passano per i arsi diserti.

Dellacqua. capitulo quarto.

LAcqua fredda & humida se niuna cagione sia disfori che la muti lacque delle fonti della terra libera dellequāli niuna dellextrinsiche cioe

disciende & tucti epesci infra quella existenti rachiude & quelli quando la trae con seco rachiusa li trae. Anco si pigliono colla negosa che e una rete a modo della riuala formata & ha una perticha cō due bastoncielli atáti aperte annodata questa rete il pescatore fori dellacq̄ stāte piu cheta la mette & copesci la lieua & spesseuolte sanza essi & alcunauolta intorno a herba & pruni presso aterra la mette & cō una perticha percotendo nellherba doue e prūi ipesci occultati caccia nella rete. Ancho sene pigliono molti in lochi strecti di ualli. con rete laquale cogolaria chiamano laq̄le rete grande & forte & spessa in loco hauente entramēto ritondo & lato & apoco apoco si ristrigne isino alla coda laquale e molto lunga hauenti molti ricietaculi neliquali agieuolmente entrano moltitudine de pesci & tornare non possono q̄sta rete si pone con due grosse pertiche nel decto luocho strecto intorno alquale e da ogni parte di legname insino alla ripa forte chiusura allaq̄le le dette p̱tiche sannodono: questa rete il di & la nocte si tiene quiui nellētramento alla parte disopra riuolto p̱ questo luoco al postucto niuno pescie disopra uenente passare ui po conciosiacosa che nessuno luoco uisia aperto disciendono adunque tuti nellaperto della rete & puoi nella coda istrecta il pescator alcunauolta interposti alquanti di ua al sopra decto luoco & la coda della rete nela naue trae & aprela & alcunauolta troua tanti pesci & maximamente anguile che agomitolate sono cō ciosiacosa che damore ardono ouero scardini che adunati uanno che apena la nauicella tener gli pò. Anco si piglion nelle ualli di molti pesci ne luochi aperti & profondi doue spetialmente egrandi dimorono con una rete laquale de dagna chiamano che grande & lata in fondo & gittasi & per quello si tira & con pesci si lieua. Anco si lieuono cioe si pigliono in ualli non profondi ma latitudine grāde hauenti molti pesci di diuerse generationi & in questo modo hanno ipescatori gradelle quasi infinite di paludose cāne facte collequali chiudono grandi spatii delle ualle non profonde cō aiuto di pali lasciate piccole aperture in molti lochi allequali pōgono rete picole ritōde in capo ampie & la coda cō suo receptaculi strecta nela quale possono entrare & non uscire queste reti sempre el di & la nocte lasciano & quasi continuamente lieuono la mattina cō pesci iquali per luochi spatiosi notando passare per li decti lochi sperano: & fannosi anchora di queste gratiche rauolte si che epesci entranti uscire non sanno: ma quindi si tragono cō una picola rete posta in capo duna perticha biforcuta.

Del pigliare epesci con rete. capitulo trigesimo septimo.

no. Laltra e tucta strecta & lunga ma nellẽtramento mezanamẽte aperta & nel mezo molto strecta & poi e lata & nella coda strectissima nellaquale entrano non per cagione di cibo ma acio chẽ quiui occultamẽte dimorio & di niũa uscire sanno.

¶ De pigliar pesci cõ lamo. cap. xxxviii.

Pesci si pigliono con ciestte di uimini facte chẽ nel capo son ampie mezolanamẽte & nella coda strecte lequali da pescatori in acq̃ stanti per lo fondo le menono a modo dele rete ripali & alcuna uolta cota li cieste ma piu legieri si põgono ne capi delle pertiche & per lacqua torbida si menano da pescatori i terra stanti si come disopra nellaltre cose o decto. Anche de euinchi si fanno nasse ritonde & late con lentramento dentro strecto & difuori ampio chel di & la nocte cõ peso dalcuna pietra si lascia nel fondo dellacqua & alcunauolta uite nella coda legata che si tragono: ma di due forme si fanno luna e che di dentro molto ampia ritonda nel cui fondo si pone creta molle & granella in quella inframesse allequali entrano alcune gienerationi di pesci per cagion di cibo & quindi uscir non sanno.

Collamo si pigliono e pesci i tre modi: luno q̃do in quello si pone un picolo pescie colqual i pesci si pigliono rapaci che inghiottiscono lhamo col pesciculo uiuo: questo hamo si richiede che sia dirame grãde & forte con forte cordella di filo rauolta appresso alui acioche rodere non si possa & la sua corda ad alcune fascicole di papaueri sanoda & nelacqua stante collano & col pisciculo uiuo si lascia star tuta nocte & il pescie preso dilunge fugire ouero ocultarsi nel fasciculo sintende & cosi la matina da pescatori si troua il secondo modo a una funiciella di peli bianchi di setole di cauallo sannoda un hamo & q̃llo alla sommita duna uergha socti le sannoda & intorno a quello hamo un cibo che da pesci magiormẽte sappetiscie si rauolge che non si uegha lhamo & poi si gitta nellac-

LA terra naturalmēte fred da secchae. ma accidentalmente spesse uolte delle cose extrinseche si muta. Nelle terre la fecondita: dadomādare e che biancha e igniuda la zolla nō sia ne magro sabbione senza mistura di terra ne sola creta ne polvere renosa ne magreza pietrosa ne salata ouero amara ouero ulliginosa ne ualle molto coperta. Ma sia la zolla putrida & quasi nera & a coprire se dalla gramignia & da suo spādimēto sufficiēte lacq̄ ui nascha & nō sia scabra ne ritōda & di sugo naturale habia sogneuole agraui: da dare utile e che naturalmēte mena ebbio:uico:grasso:calamo:trifoglio:prūi grassi:susini saluatichi:leppoli:farfari:cicuta: malua: artica & simili saluatiche herbe che latitudine di grasseza di foglie lieta terra & fecōda dimostra ale uignie utile terra e quādo il corpo e alquāto rado. & la soluta e che la uirgulta che mena sia bene necta fructeuole & ꝓcera cioe dassai figlioli & nō sia itorta ne debole magra ne soctiglieza languēte & lo stato della terra nō sia si piāo cħ stagni & nō sia si ꝓrupto cħ discorra ne arido ne cħ tēpesta spesso senta & calori. Ma lutile aghuagliato i q̄ste cose & mezolanita si richiede: Nelle frede ꝓuincie dalleuāte o dallato meridionale & nele calde dal septētrionale il cāpo debe essere oposito. la iferior p̄te delle terre grassa & grossa & freda. la sopsicie magra socttile & calda: q̄tro sono le gienerationi de cāpi cioe cultiuatiuo cōsaputo & pasciuio & nouale. satiuo e grassissimo & semiasi ogni anno: ogni cāpo che e caldo & hūido hauēte molle sup̄ficie e pien dipori & acultiuare agieuole & abōdeuole da elegiere e il cāpo grasso & rado ipoche pocha faticha adomāda & fructo grāde rēde del secōdo merito. & il grasso & spesso q̄sto iuerita richiede se cō molta faticha si lauora niētedimeno adesiderii rispōde. Ma q̄lla gieneratiōe di terre e pessima cħ spesso & secho magro & fredo e la secha terra amara mai nō riceue medicia ma q̄lla che dhomore sup̄fluo infecōda & cō fossati cōuenienti samenda. ecolli de mōti seccheza le ualli grasseza sostēghono. Et ipero p̄ trauerso sono da solcare si che ne solchi stia ritenuta la grasseza & nō si cōuiene rōpe lezolle acioche le pioue soprauenente la mossa terra col seme nō si porti alla ualle. Nouale il cāpo che p̄ria alla cultiuatura si mēa o che si mēa alla p̄ria uirtu p̄ riposso duno anno ouero di piu inouato: nō si conuiene le piāte al cāpo poluerulēto & secchoiperoche la piāta richiede luoco saldo di continouanza nelq̄le radichi & fiorischa & fructifichi.

¶ Dello arare & affossare. cap. XI.

DEllaratione & cauamēti quatro sono utilitadi in genere cioe aprimēto della terra & di q̄lla aghua-

glimento:& del campo cōmixtion & di q̃llo tritamēto guarda che nō sarì il lotoso cāpo.ne anche segli sara molto secho impoche quella che lotosa si tocha si dicie che lāno tractare non si puo. Et la molto secha & molto faticheuole:ne non si puo tractare come si cōuiene.Se il campo che dopo lungho secheza sara da elegiere con acqua imbagniato se gli stara per tre anni sara quasi sterile & cosi safferma.Il campo forte appicante di bastarde herbe ripieno quattro a ratione richiede Alporoso inuerita & monda & soctil terra hauente basta una o uero due o uer tre alpiu arationi & contenta ci ascuna delle tre o delle quatro arationi afructi agiungnie del suo numero la quantita.quāte uolte ilfructo della fatica auanza il merito da stare e alla cultiuatura.Ma se lafatica lutilita del fructo auanza dabādōare e il luoco.Neluochi sechi del cāpo piu maturamente : neglhūidi piu tardi sifendon q̃gli cħ arādo la cruda terra intra solchi lascia a fructi cōtradice.labōdanza della terra īsama & piu feconda e lacultiuata pocheza che lamoltitudie spregiata daguardare e che ītra solchi non silasci terra nō mossa & lezolle sono dadissare cō martegli. Nel cāpo ti pdono lenteriora se nō si cultiuano lextremitadi. Se il cāpo e pietroso per molte parti de sassi la turba ragunata purgare si potra & arare il giunco gramignia & felci & tucte altre herbe nociue con frequente aration del mese di luglio.

¶Del seminare. capi. xii.

NElle terre fredde il sarchiare si fa autūnale presto accioche le biade alcuna cosa di forteza innanzi aladuenimento del uerno pndino:ma nel caldo & grasso cāpo indugisi il sarchiare quando puo acio chel suo sarchiare tosto dellherbe inutile per luxuria nō saffoghi. Ma il tropo humido campo non nellautumno ma diuerno si semini alqual maximamēte si cōuiene le faue ouero illino che le radici diuelto lo superchio humore cōsumano:qualunque cosa si semina nella primauera ne luoghi caldi piu tosto maturamente:ne freddi piu tardi si seminino.Lautūnale seminatore il contrario acto adomāde . Isoctili campi o uero aquosi piu maturamēte.Igrassi inuerita piu tardi si seminino.Anche gli acquosi nel tēpo dellautumno maturamente si seminino cioe tosto: ma se il campo al piu e grasso & feracie cioe abondeuole di fructo nō si semina ūna uolta ma molte ogni anno luxuriera bastarde & diuerse herbe che poi sanza grande fatica nō si potra amēdare : ogni grano dopo la terza seminatione o uero gieneratione di seminatione nella terra uliginosa in gieneratione di segali si conuerte in ciaschuno seme due cose sono cioe uirtu formatiua laquale ha dal cie-

di fuori dipositione sporaposta sono di tucte altre migliori. Lacque petrose sono buone & non agieuolmente per terresta corruptione impuzoliscono. Lacque di fiumi correnti sono daltre migliori se sopra terra puzolente o lacunosa nō passino & quelle che uerso leuante corrono & molto del suo principio sallungano sono di tutte migliori. Et quelle che al septentrione uanno buone sono: ma quelle che al merigio o al ponente uanno sono ree & maximamente quando gli meridionali uenti tragono. lacqua lodeuole e nellaquale le cose tosto si cocono. Se niuno odore in quella auanzi o uero sapore dellacque duna medesima dispositione quella che piu lieue migliore si giudica. La sublimatione & la distilatione & la decotione lacque ree rectificano: dellacque lodeuoli son lacque piouane maximamente quelle che con tuoni di state uengono aduenga che per la loro sottilita ageuolmente si corrompono. Lacque de pozi & de cōdocti acomperatione dellacque delle fonti non sono buone & maximamente quelle che per canelle di piombo passano. Lacque pessime sono le lacunali & paludali & quelle che tengono mignatte & tutte quelle allequali si mischia alcuna substantia metallina & le grosse sono giaciali & neuose. Lacqua temperatamente freda a sani migliori e di tutte lappetito commuoe & fa lo stomacho forte: la calda inuerita el cōtrario adopera. Lacque salate dimagrare fanno & disecchano: le torbide la pietra & lopilatione riano. della bonta dellacqua o uero malitia per ragiōe discernere nō si puo: alla sanita degli habitāti si conosca

¶ Delle qualita del paese. cap. v.

LA caldeza & la fredeza delluocho & della humidita & secchita dispositione alteza & a ꝓfundita delle acque moltitudine & pochezza loro malitia & bonta demolti paludi & lacuni & uicinanza di mare & anchora della terra la sua dispositiōe laqual lutosa & mettallina ouero petrosa permane: del sito dimostra la qualita: gli habitāti ne luochi caldi: aneransi le loro facie capegli & ne loro cuori timidi sono & tosto inuechiano. Nelluochi fredi sono di magiore ardire & meglio smaltiscono che se humido sara grassi carnosi teneri bianchi saranno quegli che nelluoghi humidi sono di bella facia & auenghono loro continue & febri & quando se exercitano tosto sallassono: ne secchi inuerita si sechāo ipolmoni e li corpi soffuscon: Ne luochi habitabili e dimoranti sono sani & forti & faticha molto sostenono & uiuono lungamente: iprofondi luochi il contrario adoperano gli habitanti nellochi pietrosi anno laria di uerno molto fredo & di state calda & icorpi loro molto forti

& di molti capelli: molto ueghiano & sono inobidienti & di mali costumi & e iloro di bataglie forteza & nellarti sollicitudine & acuteza. La cita delloriente aperta & dalla oposita parte coperta e sana & di buono aere: il contrario sito abiente e inferma. Labitudine de gli habitanti secondo la sanita & al infermita la gieneratione de siti giudica & la sua qualita.

¶ Delle case. cap. vi.

LA casa & le corti agrandeza si fanno in uilla secōdo el uolere del signore & secōdo la faculta & la quātita de gli animati da nutrire & de fructi da portare a quelle sicure inuerita siano di fossi secondo la possa de furi & de ladroni in armamēto delle tōbe nō si procuri lacrescimento de fructiferi arbori: acioche per annidita de fructi la desiderata munitione ouero guardia non si dissipi.

¶ De pozi. cap. vii.

IL pozo se fonte ui mancha ī luoco sufficiēte del mese dagosto o di septenbre si facci da ogni letāe & palude rimosso & quādo lacqua si mena abondeuole diligente saranno gli habitacoli dellacqua acōporesi che la sufficiente copia labbiso gneuole uena prochuri doue le cisterne usiamo danguille & pesci fluuiali pognamo che con loro notare lacqua continuo muouono & della corruptione la cōseruino: doue lacqua de fiumi usiamo sicuro e hauere cisterne con sabbione che quelle dalla terrestrita liberino & dichiarita ladornino.

¶ Del modo del murare. cap. viii.

DElle case ifondamēti piu lati che muri siano e insino alla terra solida si profundi laquale se manchi la quarta parte di tutta la fabrica p fundare basti la rena che con mano cōpresa o dia li stridori o cħ dispar sa niente di bructura lascia ī panno di lino candido nobile utile a fabricante parti di reno di calcia una da mischiar e che ī due si diguagli misera si mischi sara fortissima commixtione ī fluuiale di rena sella terza parte della terra creta agiugnerai la solidita dellopera marauigliosa si prouera. Ilegni per li dificii optimi sono del mese di nouembre o di diciembre si taglano & maximamēte se oltre alla midolla tagliati sopra la radicie alquanti di si lasci & q̄gli spetialmēte sono dureuoli che dalla pte del merigio sono tagliati.

¶ Della presentia del signore. capitulo nono.

LA p̄sentia del signore utilita e del cāpo & chi abādona la uigna sara abandonato dallei da lauoratori: la importuneuole uoracita niente teme se non la presentia del signore & la cautela.

¶ Della terra. cap. x.

lo:& substantia formale che figura tione riceue nella piãta & dalla piãta gli organi.Ogni seminatione fara si debbe quando il seme ha magiore aiuto dal cielo. inuerita e nella prima eta della luna imperoche saiuta allora il calore dumido & di uitale lume del sole ogni seminare che si fa dallariete al cancro autũnante allor si moueranno cioe radicata si moueranno nella douuta di substãtia quãtita. Leuernale anche nella matricie della terra giacẽti:allor pululerãno & dal sole tẽperato aiutare giermuglierãno & fiorirão nela secheza dela state.Ma da guardare e chi oltre alla misura isemi nõ si gictino nel cãpo che se si sara isemi sarãno grãdi & nõ sarãno ꝓ migliori sono isemi nõ corropti che le ta dũo ãno nõ auãzino ma alle terre tue iprouati cõmecti i nuoua gie neratiõe di semi inãzi alla speriẽtia nõ e da porre itucto la sperãza isemi ilochi hũidi piu tosto che ne secchi digienerono. Tucti legũi seminare si comãdono isramessi alla terra. ma nel lumida si comandono di spargier aduegnã che ne temperati caldi da semiare sia mese sechita lũga sara in semi gictati nõ meno ne campi che negli orti si serueranno.

Dellacqua da inaffiare. cap.xiii.

LAcqua e migliore dogni cosa a bagniare icampi delle fosse & amaturare illetame & la paludale o uero di fosse di pioue:& di rugiada ragonata: fa pro anche alle piante lacqua de pozi & delle fonti poi che lharai scaldata allo splendore del sole.

Del tramutamento delle piante. capitulo decimo quarto.

DEl molto hũido & grasso letame la substantia della pianta nasciente di putredine diuẽta infecta & il sapore del fructo si muta impegio & riempiesi di supchie foglie & di molli danimali di q̃tro piedi che i uia di corruptione e & nõ ãchora di color naturale abãdonato & icenerato ꝑmane illetãe la natura dela pianta permuta piu chel cibo lanimale che si nutrica di q̃llo iperoche la natura dele piante meglio per letame che ꝑ altro modo si muta: la fredda & hũida terra optiamente ꝑ incẽsione de ciespi & ꝑ cenere samẽda le cenere i luogo di letame optimamẽte spargono ne campi lo stercо ꝑ anno si riposi assai utile & non crea lherbe.Ma se piu uecchio sara meno sara pro.erecenti letami sãno ꝑ a campi de prati abõdanza dherbe ipurgamẽti del mare se con acq̃ dolcie si lauono agli altri mischiati amodo di stercore si cõ terra da stercorare sono icampi spessi da lauoratori nel campo piu rado quando la luna menoma. & se q̃sto sobserua allherbe nociue ipero debbono nel tempo di state piu monticiegli spargiere di letame quanto in quel di potranno arare; non fa pro in uno

tempo tropo letaminare ma spessamēte & poco il campo acquoso piu il secchο meno di stercore richiede se copia di letame manchi ne sassosi luochi creta & ne freddi argilla a cretosi & molto spessi sabione spargierai. Questo iuerita alle biade sapro & le uignie bellissime rēde ouero si seminino lupini iquali quādo aldouuto cresciere sarāno puenuti si risocterrino i loto del fondo delaghi & de paludi tolto grasso & fertile fa il cāpo tucto cōueniētissimo delle piante nutrimēto. E illetame i palude tēpata & cō hūidita putrefacta nutrimēto & conueniente letame mischiato. I campi de colli nella parte superiore molto & spesso & nel mezo poco & di rado da letaminare sono. Nella parte socto di letame non abbisognia.

¶ Delle piante. cap. xv.

SEpte cose sono sanza le quali altucto niuna piāta nascie cioe triplice calore cioe del cerchio celestiale delluogo & del seme & triplice homore di maniera seminale di terra & di pioua disopra uenente & daria cōtenente della piāta lopera e usare lalimēto dacresciere & di gienerare il uentro degli arbori e la terra nellaquale ogni ipunita lascia no gli arbori insicchano la radici in giu nella terra acioche di quella come dallo stomaco nutrimēto tragino che se quelle solamente alla superficie spargeranno tosto si seccha no. Tertio e gli arbori non sempre cresciere quanto lungamente insin alle radici alla terra saccostano. Ma di tutti quegli che permāghono essere quātita diterminata intra due termini grandi & menomi nel suo gienere le piante succiando p li pori hanno il nutrimento & di quello che dalla parte difuori si lieuano in giemme formāo ogni cosa che gienerano le piante rade porosi & calde hauente radici nutrimēto attraghono piu che smaltire non possono: & impero fructi gienerano putrefacti se il superchio humido non senetrae. Tucte le piāte hauenti grāde midolle per gli pori trauersali si nutrischono di quelle: ma q̄lle che lanno piccola si nutriscano p gli pori dirīcto insuso salenti. La moltitudine de rami & labondanza del nutrimento e per calore del sole larbore dogni parte tocchante ilquale il sugo trahe & allextremita prociede la carne ouero la polpa ne fructi da la natura si cagiono acioche quella a terra cadente il seme da quella si fermi & si fermi piu agieuolmēte sauanzi gli arbori molto fuocto i altri solamēte anni per lo difecto del nutrimento & la uirtu actiua che sufficientemente nutrire nō puo ira mi el fructo se non per sufficiente riposso saranno rinouati. Ogni piāta che col seme nasce e saluaticha impero chel seme dalla saluaticha radicie prociede & per lo stipite & rami passa acioche la uirtu di tucto

larbore acquisti acioche possa a se simile gienerare. Quando alcuna radicie si taglia da quella il piu delle uolte nascono altre che la pianta nutriscono in suo luoco. Se larbore uechio o molto cõsumato si taglia debolmente pullulera ouer solamẽte giermugli ouer funghi producera de saluatiche arbori ifructi sono molti ma minori & piu agri per la seccheza del nutrimento: delle dimestiche sono pochi ma sono migliori & piu dolci per la temperata ragione. Ogni pianta maschia prima che la femina pulula per lo caldo piu fortemente & le sue foglie piu strecte sono per la seccheza del maschio. Alcune piante laltra impediscono in gieneration di fructi si come il corillo: el cauollo lauite: il loglio: la biada: & il nocie q̃si ogni altra per la penetrabile amaritudine sua & impero di piantagine ouero seminatione di diuerse insieme spesse uolte guardare sene uuole. Ogni pianta di quatro cose abbisogna cioe seminale humido: terminato luoco di conueniente acqua sanza humor: temperato nutriente: & daria asse consimile proportionale acioche optimamẽte nascha & crescha. Le piante nel caldo tempo crescono per lombra della note & per lo caldo del sole diuentino legnio. Le piante nel tempo del uerno lhomore nelle radici ragunano che nella state lo spargono & irami acrescono. Tucte le cose che nella superficie della terra nascono de uapori di socto alla superficie della terra pertinenti nascono. Ifructi de monti piu saporiti sõn che quegli delle ualli imperoche la digestione meglio si compie in loro.

Delle parti delle piãte. cap. xvi.

IL sugo & humore per gli porri dele radici atracto per similitudine della piãta p digestiuo calore terminato a quella nutrire. Le radici quanto anutrimento trate sono allaria simili. Ma impero che infondono calore uiuifico a tuta la pianta similitudine del core hanno le midolle nelle piante sono si come lamicha negli animali: inodi creati sono in tucte le piante molto midollosi con caui acioche ritenghino il nutrimento & lo spirito per gliquali quelle acresciere & uiuere conuiene infino che sara conueniẽtemente digiesto. Le cortecie nelle piante sono si come il cuoio ne gli animali non per contessere delle uene ma dhomor terrestro caciato alla superficie digenerati. La materia delle foglie e homore acquoso nõ bene digiesto alquanto cõ fecia della terra cõmixto cõquali la sagacie natura ifructi dal superchio feruore del sole si difẽdesse la materia del fructo & uapore secho [struck out] aperpetuare delle piante la spetie dellanima uegetabile generato de fiori la substantia di piu soctile humido si genera pfectamente digiesto ilq̃le

prima bollendo per lo calore al naſcimento del fructo uada innanci.

¶ Della generatione delle piante. capitulo decimo ſeptimo.

DE gli arbori & di tucte laltre piãte alcune ſi gienerão piãtate alchũe per ſeme: alchune per ſe per cõmixtione degli alimenti & uirtu celeſtiale: irami che ſanza radicie ſi piãtono ſe ſolide ſono di ſubſtantia diſocto ſi defendono q̃do ſi põghõ acio che piu agieuolmente atraghino il nutrimẽto. Larbor il cui ſeme debole ſara meglio dirami o uero di radicie che del ſeme ſapigliono le piãte humide aquatiche & molli in q̃lunq̃ mõ allaterra ſi ficchino agieuolmẽte ſapiglião impero che la loro caldeza fortemẽte atrahe il nutrimẽto: irami degli arbori di ſoda ſubſtãtia quãdo ſi pianta a lacerargli meglio ſapicono che tagliati impero che ipori ha piu aperti per gliquali atragono il nutrimento. Tucte le piãte che aromatichi & ſecchi hãno ifructi piu cõuenientemẽte ſi piãtono ne monti & quelle che ſodi & humidi fructi fanno piu toſto nelle ualli ſeminare ſi debono: gli arbori piccoli & deboli ſemi facieti p̃ſto: & di ſemi & dirami piantare & p̃ducere ſi poſſono di ſemi: [redacted]gione e piu periculoſa & in lũga molto ſi porra & di q̃llo naſcie pianta & derami piu toſto ſauanza & quĩdi dimeſtica naſcie nõ ſaluaticha ſe di dimeſtica ſara preſo gli arbori che ſono grãdi & forti producono di quello meglio che de rami protiene gli ſpatii intra gli arbori o uero uiti da ſeruare ſono cioe grandeza & delloco graſſeza & approuata cõſuetudine. Ogni pianta nel fondo arido o uero inchineuole piu profondamente nel humido & ſpeſſo meno profundamẽte ſi pianta Se la piantagione ſia in terra cretoſa ſabbione ſi miſchi & nel ſabbione creta: ma nella magra piu di letame ſappongha. Quando la pianta ſi traſpone ſella non ſia picola aquegli medeſimi del cielo caldini nequali inanzi era ſtata ſi pongha: quãdo la pianta nella foſſa diponi quello che delle radici offeſo trouerai mezerai quando ſi pianta acioche la terra tropo ſecha nõ ſia ouero molle ſi guardi & piu toſto ſeccha che molle permangha. Negli aridi montuoſi loghi inanzi al uerno ma ne gli humidi ouero uali coſi nella primauera le traſpiãtagioni ſi facino ne temperati in ciaſcuno tẽpo ſi cõuiene ſe da porre ſone ſemi degli arbori gli miglior ſeleghino & del meſe di gennaio in nomi et daprile quatro dita ſocterra ſi mecta che ſe il luoco ſara caldo & ſeco doctobre et di nouẽbre ſi ponghino: irami che ſanza radici ſi piãtono meglio auanzono ſe ſi pongono del meſe di marzo conciofiacoſa che gia alla correccia ſe il uerde ſugo ſinframecte o uero anchora del meſe doctobre quando non e

anchora uiuifico dalla pianta spirito fuga aura alle radici: iramucegli che si piantano da torciere non sono ne in alcuno modo da tormētarli. Ma se la cortecia soda substantia sia fara pro se parte sene fenda disocto & nella fessura si meta una petruza. Irami da piātare sono lieti sechi necti cō giēme spesse & piu oculati & a una materia siano ridocti.

Dello innestare. capi. xviii.

Di tucto lo innestare meglio e simile insimile secondo la generatiōe cioe impo & uite in uite. Nel tropo duro stipite scōueneuole e lo innestare impero che in quello le uene radicale mectere non puo ma in quello doue e picola dureza & molta sucosita optimamente sapiglia: isurculi cioe marze dānestare siano sterili sugo si dinuouo nati dalle giemme spesse & molto ochiati & da la parte oriētale per larbore piu tosto che da altra parte tagliati: la diuersita ne meli & ne peri & in tutti glialtri fructi dallo innestare de gli arbori di q̄lla medesima specie tuta ꝓciedette lo innestare ne grandi arbori nequali la cortecia e grossa & grassa & daffare intra legnio & la cortecia: ma ne soctili si fa piu conuenientemente fesso illegnio aduegnia che lo innestare in molti tempi far si possa: ma migliore e quella che si fa inquel tempo che le giemme cominciano a esser sospecte: ma degli arbori facienti giēma innanzi che la comincia amādar fori piu conuenientemēte sinnestano. Lo innestare abuciuolo fare non si puo se non quando la cortecia si parte dallegnio & inuerita optimo fesso da una parte il buciuolo ha dapporlo alla sommita della uergha & lascialo insino che el bucciuolo apresso si uegha innestata la piāta nutrimēto trahe dallo stipite intāto che hara poi miglioramento rado permecte il tronco soctol nodo alcuna cosa mectere. Ogni innestamento quanto piu e basso tanto e migliore imperoche ifructi piu dimestici & migliori fa.

Della medicina degli arbori. capitulo decimo nono.

Se delle uechie arbori si fendono le radice & nelle fessure si cacin pietre meglio attrarāno il nutrimento & cosi alchuna cosa si faranno fertili quelle che la sterilita comprendea alle inuechiate piante per tagliamento de rami ritorna la giouentu sella non e peruenuta alultima uecchieza. Ogni pianta dimestica non cultiuata diuēta saluatica & maximamente se a sabiōe & arenosita si conuerta & ogni saluatica si dimestica quando e cultiuata la cultiuatura adimesticare gli arbori: in conuertire & letaminare & cō aghuagliare la natura dellarbore alla terra & nel tagliare delle spine & superchi & con innestare permane. Nel campo nouale alla cultiua-

ta ridocto dafare e stirpamento del le saluatiche radici che ogni homo re del campo succiano. Il nouale cã po piu anni abõdeuole e & poi si cõ uiene dargli delletame se feracie debba permanere & se nõ e grassis simo interporgli riposo maximamẽ te q̃do con substantia herbale & di paglia le piãte in quello lauorare o si mectono o uero colle radici si di uellono quãdo lhumore el uiuifico spirito de cãpi per li semi & piãte sa ctrae a quegli la terra mancha & di terminato tẽpo riposandosi al cam po anchora si riuoca alluno piu to sto & allaltro piu tardi secõdo chel campo del campo piu fecõdo si tro ua. qualũche cosa con fatica & spe sa & uirtu si compiono se non sin terporra riposo che lauoro prendi no si dissoluono & corrompono se la necessita constringnie della salla ta terra sperare alcuna cosa posso no nell autumno di piantare o inne stare & acio che la maluia sua nelle frede pioue discorra alcũa cosa an chora di terra dolcie o uero di fiu me disocto mectere: & se a quello uirgula conmectiamo.

¶ Della ghuardia. capi. xx.

DElle cretose terre ch̃ age uolmente rouinano le ri pe de fossati & poco pen denti dirossa ouero iaio sa terra & simiglianti lequali non agieuolmente rouinano piu pẽden ti fare si possono doue molto neces saria e la sua armadura di uignie & daltri luoghi di pruni solamẽte piã tagioni si faccino q̃to si facino alcu na piãtagione di pruni o uero dar bori per siepi apresso aterra per due anni si ricida acio che pululino & le siepi spessino.

¶ Regule della materia del terzo li bro de campi. capi. xxi.

LAria fredda & uẽtosa & secha & di lũgi da ogni humore fiatore & stalle esser dee & a q̃lle dellau stro esser allincontro. Niuna cõsa e piu utile alũgamẽte guardare igra ni che sia optimamente secho & se cho si metta in granai & alcunauol ta in luogo ꝓximano tramutato si refrigerii: ne luochi nelquale igrani si põgono nõ siano tropi excellenti in fredeza o in calore impo che ci ascuno le biade corrõpe. Ilegumi se tardi si seminano si debono in acq̃ di letame imolati seminare acioche piu tosto agremuglare siano cõstre cti: ogni grano che i terra grassa na scie e piu grasso piu nutribile & in peso piu graue. Ma quello che nella magra nascie el cõtrario ne luochi humidi & acquosi il grano spesso di gienera & in loglio & uenã si cõuer te alcuna uolta si cõuerte in frumẽ to del collo delle granelle e piu ro busto ma alla misura meno rispon de ogni granella fori chel miglio lungamẽte negli stipuli suoi che le cose si seruano: ogni cosa che atem po distare si semina soluta terra ri chiegono & la terra creta risugono

laquale solamẽte la saggina se grassa sia la recusa.

¶ Regole delle materie del quarto libro delle uigne. capi. xxii.

Onciosiacosa che molte si trouino uarieta delle uigne: ciaschuno della sua patria il costume obserui. Altrimenti dalauoratori procuranti sosterra difecto solamente la uite di mezolana qualita desiderata tiepido piu tosto che freddo & secchо che piouoso & tempestoso. troppo iuẽti teme Aquilone le uiti asse opposite fa fecõde: austro le fa nobile. Nel arbitrio dunque nostro e del uino che piu nhabiamo ouero migliore. I campi piu largamente il uino portano ĩ colli il fanno miglior cioe piu nobile. Neluoghi freddi le uigne si pongono dal merigio ne caldi da septentrione: ne tẽperati da oriente o da occidente i luochi da natura spesseuolte intermutano & impero le lor generatione conuenientemente saconcino. La terra alle uigne porre ne ispessa tropo ne risoluta ne sotile ne lietissima essere dée ne campestra ne strabocc heuole ne secche ne uliginosa ne salsa ne amara. Ma che intra tutte della tropeza temperamẽto terra & piu proximano sara al rado che al denso alle uigne il terzo cãpo & maximamẽte i saluatichi elegiamo piggiore di tutti & quella nellaq̃le sarãno iuenti uecchi dellaquale se la necessita constringe prima di molte aratõne le radicie della prima uigna si distepino ogni luoco da pastinare prima da tutti impedimẽti si diliberi acio chella abbatuta terra dopo il calcamento continuo non si solid. tucta quanta.

¶ De magliuogli de le uiti. capitulo. uigesimo tertio.

E piante delle uite che del mese doctobre o uero di marzo si tagliano dalla uite migliori sono che daltro tempo colte della uigna molto grasse quando il luogo sottile si desidera piantare non sono da cogliere i sermenti: da cogliere sono i sermeuti da piantare della uite mezana di cinq; o di sei gieme dispar to dalla uecchia procedere. Cierto differtilita segno della uite e: se di duro alcũno luogho il fructo richiedera & de figluoli enoiera i rami & da ogni parte leuantesi. uno solo anno la fertilita della uite prouare nõ si puo. Ma in quattro si conoscie la uera generosita de surcoli. La nouella palmite niente abiente del uechio nelqual frequente nodo abbõda si dee cogliere apiantare.

¶ Regole di piantare le uite. capitulo uigesimo quarto.

E grassa e la terra magiori spatii intra le uiti lascierẽo se soctile strecti nõ e dũa generatiõe di uiti da cõporre il pastio: acio che lãno iniquo alla gñatiõe dele uẽde

mie la speranza altuto nõ si chiude neli acquosi lachi. dopo il uerno piu utilmente la nigna si piantera & la ppagine si mectera:& fructo fara.

¶ Dello innestare. cap. xxv.

IL troncho della uite da innestare si lega sodo che domore abbondi alimento ne di niuna uecchieza o dingiuria lacierato si sechi. Rasente terra o sotto terra la uite si metta imperoche sopra terra piu malagieuolmente sappiglia la innestata uite bene si leghi & dal sole & da uenti con alcuna copertura si difenda acioche non si perchuota & non si rianda. quãdo il calore del tempo la innestata uite giugne alla uite sotile homor [illegible] aniciello presso al uespro si dee spesso infondere quando le giẽme dalla innestata uite cominciano acrescere aiuto dalcuno palo li si dee allegare acioche alcuno mouimẽto la fragile eta del fermento non abata.

¶ Del potare. cap. xxvi.

LApotagione delle uigne ne luochi freddi dopo il uerno, Ma ne caldi & tẽperati innanzi & poi optimamente si cielebra. Da torre sono ilieti lintorti deboli superchieuoli & fermenti in mali luoghi nati [illegible] ouero pocheza de fermenti secondo la uirtu della uite si lasci & al sole iuechi sermenti: de quali il primo fructo dellanno perde tutti si ricidanõ & lãnoua taglia ta iuitici inutili le uiti molto secondo nellequali il frequẽte nodo abõda strectamente & quelle che per intra nodi lunghi sindugiano piu largamẽte sono da potare. La uite che maturamente si pota piu tosto pullula & piu & magiori sermenti producono. Ma quella che piu tardi si pota piu tardi pullula & piu fructi proffera dopo la buona uendẽmia piu stretto si pota: dopo la picchola piu largo. Molto fa pro alla uite & maximamente alle nouelle se quelle scalzate le soprauacue radici si ricidano lequali nella sommita producano & fanno molto fructo.

¶ Del cauare le uigne. cap. xxvii.

DAffrectare e il cauare delle uigne inãzi che le giẽme tropo enfino. Impero che se lapto occhio della uite uedra il cauatore aciecherassi la speranza grande della uendemia. Quelle che fiorischono e da nõ tochare. Il cauamento delle uignie fare si dee quando di mezana dispositione permane intra molle & secha sia inuerita lo scudo che tutta la terra simuoua igũalmente acioche in quella mente di crudo [illegible] rimanga laqualcosa con una uerga il diligenre guardiano cierchi.

¶ Delluue & del uino. cap. xxviii.

SE luue grasse quasi mature delle foglie perli lati si spogli & colgansi la rugiada asciutta & adaria chiara il uino si fa piu potente

molto le mature piu dolcie. Lacierbe agro. Laquose aquoso uino fanno il uino di piu cagiōe soffende & si turba cioe di caldo freddo fiatore tonitrui forti tremuoti & p mouiméto del uaso & per uéti australi alcuna uolta molto & allora si richiede piu forte medicina contraria. Alcuna uolta intāto che el suo calore naturale ītucto si spegnie & allora ī niuno mō curare si puo impero che al morto non fa pro nessuna medicina.

Regole del quinto libro degli arbori. capitulo. xxix.

ADuenga che alcuni arbori desiderino laria calda & alcune freda & la magior parte tēperata & alcune la terra grassa & alcune magra impertāto intutte queste si conuégono che tuta la terra nella supficie secha & nelle interiora humida richiegono. Nel tempo dellautunno degli arbori si cōuengono dinudare le radici & impero alcuna cosa di letame che per pioue discorrimento coperte alle radici saporti. se troppo sabionosa sara la terra cōuenuolmente riceuera la creta grassa & nella meno pietrosa sabbione si pongha nella grassa terra piu: nella sottile meno li stipiti delli arbori daterra si lieuino. Le piante degli arbori dal tempo che poste saranno insino in tre anni: nō si potino. Ogni potagiōe degli arbori qlūche tēpo dal tēpo del cadiméto de le foglie farē si puo fuori che dalla freda acuteza insino che comincierāno a pullulare. Attéder si cōuiene che bastardume nellarbor̄ nati ouero presso allo stipite delle radici & rompenti si lasciano: ma qlle insino dal principio leuare. Se li arbori uermini habiāo il trōco sopra le radici si fori & nel foro uno conio di quercia uisi fichi q̄do gli arbori diuctano languidi qlli scalzati & delle radici inutili rimondi terra daltra dispositione uisi ponga.

Regole del sexto libro de gli orti & prima dellaere. capi. xxx.

LOrto desidera aria libera & temperata proximana imperoche elluocho di tropa acceteza o di freddeza temporo iluochi: anchora itēpi del mortificante fredo sostenere nō puo & luochi ombrosi diniuna ouero di poca utilita son. Lorto desidera la terra mezolanaméte asciuta & hūida piu tosto che seccha. La creta iuerita e agli orti molto inimicha. Lherbe nella tropa soluta terra nate nel principio della priauera optiamēte auāzono: ma distate si sechano. La felcie pōitura di llorto e che soprasse riuo habia per loquale possa q̄do bisogna imbagnare. Ma lorto che allo nubilo cielo subgiacie & dhumore distonante si percotere: pximano e che libero sia & nulla disciplina di seminare richiega. La terra desidera grassissima: la uenturosa pastura dellorto e legiermé

te inchinata pianeza:il corſo dellac
qua diſcorrente per ſpatii diſcreti
di uilla.

¶Del paſtino degli orti. ca .xxxi.

LE pti de gli orti coſi da
diuidere ſono che quel-
le nellequali nellautūno
ſi ſeminera nel tēpo del
uerno ſi paſtini:ſi ricuoca per bene
ficio del gielo et del ſole : ma ſe pe-
nuria di terreno ſhabia q̄lunche tē-
po dellāno la terra intra hūidita et
ſecheza ſi truoua uguale apaſtina-
re poſſi icōtanēte ſeminare ſe opti-
mamente ſara ingraſſata : daſſare il
paſtio dellorto pría ꝓfondo et graſ
ſo et ſpreſſo ſparſo il letame anco
ra minutamēte ſi paſtini et la terra
con leta[me ſi miſ]chi et quanto puo
impoluere ſi riduca.

¶Del ſeminare gliorti. cap.xxxii.

NE lochi freddi lautūnale
ſarchiamēto piu matura
mente ſi facia nello fre-
do uernal piu tardi nello
caldo inuerita lautūnale piu aſſera
et il uernale piu maturo fare ſi puo
iſemi ſe legano nō corrocti ma que
gli che forma dentro habino bian-
cha et il piu peſāti et groſſi che lan
no non habino paſſato il piu delle
uolte ſi truoua utile diuerſi ſemi in
ſieme ſeminar[e a]cio che el tēpo ha
alcuni de ſemi alcunauolta contra-
rii altutto la terra ignuda di tutte
lherbe buona ſarchiagione e quan-
do la lūa e ī creſciere et ſpeſſo di ſu
tile ꝓciedera nello menomamēto,

¶Cōe ſaiutano gliorti. ca. xxxiii.

AL piu delle uolte fa pro
agliorti il cultiuare con
mano piu toſto che col
ſarchio. Lherbe nociue
quante uolte biſognera ſi diſſipino
acio che alle migliori il nutrimento
non tolgano.le terre troppe cretoſe
ſabione ſi miſchi.

¶Di cogliere lherbe & fiori & bar
be. capitulo. xxxiiii.

LHerbe per cibo dacoglie
re ſono q̄do le loro folie
al douuto ſarāno puenu
te acreſcimento. Ma per
medicina ſi cōuēgono cogliere po-
che integrita di grādeza hano īnan
zi che il colore ſi comincia acābia-
re & cagino:iſemi ſi tolgono poi cħ
illoro termīe ſi ficha & ſecha & dal
loro crudeza & aquoſita. Le radici
darōpere ſono q̄do il cadimēto de-
le lor foglie ifiori cogliere ſi debbo-
no poi che ſon apti interamēte in-
nanzi che ſi comincino aſtermina-
re & cadere ifructi ſon dacogliere
poi che finiſcie il cōpimēto loro in-
anzi che ſiano aparechiati a cadere.
Qualūcꝫ coſe ſi colgono al minua-
re della luna migliori ſono & me-
glio ſi ſerbano che quelle che ſi ſer-
bano nel ſuo acreſcimento & qua-
lunche ſi colgono nel chiaro aere
migliori ſono che quelle che ſi col-
gono indiſpoſitione dhumidita da-
ria & uicinita di tempo di pioua.

¶Delle uirtu dellherbe. ca. xxxv.

LE Herbe saluatiche dele dimestiche sono piu forte & di minore quantita secōdo la magior q̄tita: & delle saluatiche quelle de monti sono piu forti & q̄lle icui luochi son uētosi altri sono anchora piu forti & quelle il cui color sara piu tinto il sapore piu aparēte & lo dolcie piu forte sarano piu potēti nel suo gienere. La uirtu dellherbe sadeboliscie dopo due o tre anni secondo il piu o il meno.

¶ Della conseruatione dellherbe. capitulo. trigesimo sexto.

LE Herbe ifiori isemi da seruare sono in luoghi obscuri imperoche la superchieuole freddeza e in sachi ouero in uasi cōstrecti meglio si seruano & maximamēte ifiori acio che la uirtu non isuapori. Le radici meglio in soctile rena si seruano. Selle non sono radici che secchare si seruino che similmente in luogo secco & obscuro meglio si serueranno isemi de porri & delle cipolle & dalchune altre herbe meglio che altrimenti nessuno gagluoli o uero silique si serbano.

¶ Regole del septimo libro de prati. capitulo. xxxvii.

IPrati desiderāo aere temperato o uero a frigidita hūidita ꝑximāo ma la superchia fredeza impediscie la gieneratione dellherbe & la troppa caldeza & seccheza ogni uerdeza cōsuma. Terra desiderāo grassa abondāza dherba ma assaporosita mezolana & molto magra altutto risiutano acqua uoglono maxīamēte piouana & calda o uero lacunale grassa: ma dalla freda soffēde: Il luogo desiderāo molto basso doue cōtinuo sia homore rinchiuso il troppo ꝑfondo non e acconcio ad alcune buone herbe ma paludali & sanza sapore.

¶ Del rinouare iprati. ca. xxxviii.

IPrati aduenga che gienenalmente dasse peruengono famosi: anchora con opera manuale istirpati iboschi & agresti luoghi ouero con pianati cāpi:arati & uecchi cō seme di fieno seminati de prati da ꝑcurare herbe grosse dopo la pioua insino alle radici si diuellano:iprati che piu uolte distate sinnaffiano molte uolte fructificheranno & seruerannosi nellāno de prati uechi il muschio si rada & sterile facto molteuolte sari & dinuouo si semini.

¶ Del fieno. capi. xxxix.

IL fieno da segare a tēpo caldo & chiaro:quādo la seccheza dellaria si spera che debba durare & quādo lherbe sono adouuto crescimento & che ifiori peruenuti non incomincino asecchare Il fieno cōuene uolnite sotto coprura si serba ouer ascopto accōcio che lacq̄ nō lo guasti.del fieno q̄si tute le bestie ch lauo-

rino uiuere ne possano largamête.

Del bosco. cap. xl.

I Boschi o naturalmente p uengono di diuersi arbori secõdo la uarieta delle terre & del sito & dellaria ouero si ponghono dallhuomo. chi iboschi piantare & seminare deside ra quelli arbori consideri che a quel lo luogo si cõuengon & a quello ae re ouero presso secõdo che le radici degli arbori stendere si possono.

Regole dello octauo libro de gi ardini. cap. xli.

I Giardini o uero pomieri ouero uiridarii alcuni sono dherbe & alcuni sono darbori & alcuni delluno & dellaltro. Quegli di sole herbe la terra uogliono magra & soda siche herbe sottili & chapillari pducano che maximamête la uista dilectaro lodore dellherbe & dellanimo soauissimo cibo. iueridarii richiegono da merigio o da ocidente le arbore buõe & rade dagli opposite luoghi patuli cioe aperti acioche laria dilecteuole nõ tolgão. imperoche lõbra de rei arbori e nociua la supchieuo le ombra infermita gienera: laria salutifera il toglimêto alla sanita cor rõpe iuiridarii uogliono essere gran di o picoli per rispecto hauuto alla nobilita potêtie & richeze del signo re. Le grande arbori di lungi intra loro uogliono essere piu di lũgi del li arbori itagliono ne uiridarii: ca uatore optimo richiede fuori che meli acioche lungamente durino. ma intralluna & laltra aciem prati si cõuengono. ne uiridarii nõ dee al cuno supfluamête diletarsi. Ma allo ra spetialmête qñ feriis & necessarie cosecura sodisfacto la uerde & bel la munitiõe intorno alli habitacoli dela uilla molta delectatiõe aducie.

Della delectatione delle uignie. capitulo. xlii.

MOlto dilecta hauere ui gnazi begli diuerse buo ne gienerationi duue ca ciêti. None ogni cosa chẽ delle marauiglie delluue da gli anti chi scripte sono per isperiêtia uere si truouano. ma ipertanto dalli otio si amaestrati altutto da dispregiare e accioche per la uentura la uarieta de tempi & de loghi per iperitia di quegli che rade uolte puano il pro uante non inganni il piu delle uol te dilecta hauere uini di diuersi co lori & sapori che nõ malageuolmẽ te fare si puo. E uini medicinali alli abisognanti assai si truouono utilis simi & sanissimi.

Della delectatione de gli arbori. capitulo. xliii.

GRande delectatione eha uere ipropri luoghi abõ danza di buõi arbori di diuerse gieneratione. & i pero il diligente padre di famiglia da ogni parte curar dee fare recha re & innestare & piantare & molto dilecta hauere innestagione mara uigliose & in una arbore di diuerse

maniere & impero il padre della famiglia questo procuri: se degli arbori forestieri iramiciegli si fendão & dalcuna cosa che purghi poluerizata o di qualunche colore nelluogo si conchiuda: il frucło del midollo acquista grande uirtu ouer colore dello inchiuso.

¶ Della delectatiõe de gli orti. capitulo. xliiii.

MOlto dilecta hauere orto bene disposto in luogo grasso & soluto alqual riuo p spatii sportati di riui: ogni gieneratione di buõe herbe da mangiare & da medicinare in orto hauere dilecteuole & utile e.

¶ Regole del nono libro de gli animali. capitulo. xlv.

NEgli antichi tempi uiueuão gli huomini di questi soli cibi: che naturalmente lãno lauorata terra facieua & poi conseguentemẽte comĩciarono a uiuere della agricoltura & della pastoritia. ma ora di quelle uiuono per la essentia delle scripture & arte infinite & di tutte gieneratione danimali domestichi & in diuerse regioni anchora fiere si truouano.

¶ De caualli & caualle. cap. xlvi.

CHi cauagli o caualle cõpare uorra abisogna che leta o gieneratiõe & forma lodeuole sanita iformita bonta & malitia diritamente conosca de cauagli & di tutti altri animali che diuise lunghie non hãno & de cornuti che diuise lanno le ta adẽti pienamẽte si conosce: li stalloni cosi guardare si debõ che poco si caualchino o niẽte i altro modo saffatichino & solamẽte due uolte il di samontão se grossi puledri creare uorrai. Le caualle che ꝑgne sono tenere si debono nõ molto magre ne molto grasse & non si sforzino ne fame ne fredo sostengano & nõ si cõstringano instrecti luochi. le caualle generose che maschio notricano solo ognão sãmettano acioche a puledri copia di puro lacte infondano: lãmissario di cinque ãni esser dee & la femia bima cõciepera ipuledri in luogo pietroso si tengano & due anni solamente la madre seguitino. cõpiuto il cauallo icompetente carni da tenere e acioche possa piu sicuramãte caualcare la grasseza tropa i fertade & la tropa magreza deboleza aducie: il cauallo scaldato o sudato niente roda ouero bea infino che coperto un poco menato dal sudore & riscaldamento liberato sia. Al cauallo e buono & utile nel tempo caldo una copertura di panno lino nel tempo caldo per le mosche & de uerno di lana per lo freddo.

¶ Dello amaestrare icauagli. capitulo. xlvii.

IL cauallo che domare si dee prima li si metta uno frẽo leuissimo il cui morso sia di mele unto & lie

uemẽte il meni a mã & quindi san
za sella soauemẽte si caualchi & poi
cõ sella p uia piana tãto chel freno
& la sella chetamẽte torre sauezi il
cauallo ch cõuenientemẽte sauezi al
frẽo al corso auezare si dee una uol
ta p tẽpissimo ciascũa settimana in
fino alla qrta pte duno miglio oue
ramẽte un poco mẽo pria & poi p
spatio piu lũgo dũo mezo miglio.

¶ A conosciere la bonta del caual-
lo. capitulo. xlviii.

IL cauallo bello il corpo
ha grãde & lũgho & alla
sua lungheza & grãdeza
proportionalmente tutti
imembri rispondono. Il pelo baio
scuro da tucti e tenuto piu bello. il
cauallo che ha glianari grãdi enfia-
ti & grossi ochi ardite naturalmen-
te si troua:il cauallo le coste grosse
& il uentre ampio el dosso penden-
te & affaticheuole & sofferente si
giudicha:il cauallo ch ha distesi iga
retti & le fati corte in mouimẽto to
stano & agieuolmẽte esser dee: il ca
uallo abiente le giunture delle gã-
be naturalmente grosse & ipastura
li corti forte si giudica.il cauallo ab
biente le gambe & delle gambe le
giunture ben pilose & ipeli lunghi
laborioso e cioe affaticheuole.il ca-
uallo abiẽte le mascelle grosse & il
collo corto nõ agieuolmente saffre
na ne e bello:il cauallo abiente tut-
te lũghie biãche mai diripie nõ lha
uera il collo abiente le orechie grã-
de & gli ochi concaui lieuemẽte re
misso sara:il cauallo le cui gãbe di-
nanzi sempre si muouono sono da
douere esser pieni di mali costũi: il
cauallo che spesso moue la coda in-
giu & insu e di mal uitio.

¶ Dele isfermita de cauagli. ca.xlix.

LE infermita aduẽgono a
cauagli nel capo nel uen-
tre nel dosso & nele gãbe
& ne piedi & nellunghie.
Alcũa uolta p hũori & spesso p ma-
la guardia. idolori aduẽgono a ca-
uagli o p superfluita dhomori & i
uene di sangue contenute o p uen-
tusita entrãte nel corpo del cauallo
iscaldato p li poli aperti o intestini
per uiscosi homori nata & supchie.
uole rodere dorzo o daltra cosa ch
ensi nel uentre o p soperchia riten-
tione dorina nella uesicha enfiante
per tutte queste cose gieneralmẽte
e che il cauallo p la stalla cõ una ca
ualla liberamẽte si lasci andare.Sale
i acieto sufficiẽte infuso molto uale
cõtro a ogni enfiagione icominciã-
te nel dosso: in molte infermita de
cauagli la coctura e ultio remedio.
Ma debesi molto diligẽtemẽte guar
dare che la coctura esso nõ si possa
mordere ne fregare ipoche nel tem
po pizicore illuoco cõ dẽti ifino al-
lossa morderebe.molto sono isegni
pliquali il cauallo si conosce in che
pte del corpo egli abbi male & per
liquali pnosticare si puote la libera-
tione & la morte del cauallo che p
regola scripte sono insieme tutte in
fine del tractato de cauagli & impe

ro qui di quelle lascio.

¶ De buoi. cap. l.

L Gradi delleta de buoi sono quatro:la prima de uitegli:la secōda de giouenchi:la terza de boi nouegli:la quarta de boi uechi agliarmēti de boi & delle uache dapparechiare sono di uerno in maremma & di state freddi & coperti montani & le stalle debono esser di rena o dalcuna gieneration di pietre allastricare un poco inchineuole acioche lhumore si possa dischorrere & contro le pte ghiaciale alcuno resistere dee obgiecto:la state due uolte il uerno una si menino a bere.ibuoi sani forti & agieuoli si conoscono: ipoche agieuolmēte si muouono quādo sō puncti & hāno imēbri grossi & gli orechi leuati begli & forti gieneralmēte si conoscono se tucti imēbri grossi sieno & isieme corespōdenti.

¶ Delle pecore. cap. li.

L E pecor si conoscon delleta selle nō sono uechie ne agniele.anchē dala forma sele di corpo āpia & habia molta lana & morbida & ipeli alti & spessi nel corpo tucto la sanita lor si sa se saprono imorcchi & le uene fiāo rubiconde & soctili sono sane. Ma sele sono biāche ouer rubicūde & soctili sono sāe:ma sele sō biāche ouero rubicūde & grosse sō iferme. āco se pse nela pelle del collo & anco dināzi tracte apēa trare si possō qlle chē sō sane ma se ageuolmēte il cōtrario:le stalle i loco nō uētoso e ichineuole acioche dallhūore si mōdassino e chē lūgie scabiose nō si fracassino le pastur debono eēre di nouegli & fieschi prati electi.le pastur de paduli sō nocieuoli & le saluatiche dānosi ale lauare di sal n̄ spessa spsiōe dee del pecto leuar il fastidio

¶ Dellapi. cap. lii.

R Api nascono pte dapi & pte di bue putrefacto la.pi optīe son uarie & ritōde il segnale dela sanita lor spesseggiamento nello examē se mecte & se lopera che le fāno eque uolmente e eleno ma il segno delle meno ual.ti se le sono pilose & ori de cioe paurose & poluerose.

Regole del decimo libro & del prendere glianimali. cap. iiii.

Di tucti gliucegli rapaci la natura e che sempre soli & non mai o dirado a cõpagnati uadio: iperoche in preda nõ uoglìono hauere cõpagnia & da ogni aquali pongono appostamenti & sono conosciuti per stincto di natura & quello inimico sentono gharrono & fugono & se quanto posson occultano gliucegli rapaci se di buone carni si pascono & ore cõueneuoli & ingiuria nõ sia aloro & non cõtralloro uolere si mandino gliuciegli da signori dirado si partono: se il signore nõ seguita la uolunta dello sparuiere o dallatro uciello rapacie il suo uolare cõciosiacosa che sia disdegniate natura ageuolmẽte il perde: lanimo delluciello rapace quasi e a quella natura: gliucegli quasi si prẽdono cõ fiere dimesticate cioe disparuiere astore falcone smerlo girfalco aguglia gano gimera gliuceli si pigliano cõ retti di diuersi modi cioe appãtiera lanitre cõ rete sopral fiume stese pigliãsi le grue & ghai starne & oche: anche con altra rete oche & anitre ne cãpi & presso a acque. Anche alle pareti colõbi & tortore & quasi tucti ucieli picoli. Anche allaciuolo uciegli picoli & molti mezani. Anche con ragnie picoli ucegli & grãdi & rapaci. Anche ha una rete strecta & lungha le pernici. Gli uciegli ancora cõ uarii laciuoli si pigliano in terra ordinati & i arbori apresso denidi quasi tucti ucciegli si piglia no con uischio cioe pania conuerghete con palmoni con funicelle i uiscate. Tucti uciegli pigliare si pos sono con balestri & con archi & in alcuni altri modi ipesci si pigliano cõ reti di diuerse gñationi cioe cõ scorticaria in mare con trauersario in luochi di fiumi & di lacũi spatiosi rauallì in picole acque & in grandi con naui. Anche con giachio & negosa. Anche nelle ualli con gogolaria: & degagnia con gradelle & picole reti: anche con cieste et cõ ghabbie: amo spardeni & calcine.

Fine del undecimo libro.

Incomincia il duodecimo libro nelquale si fa memoria di tucte le cose che in ciascuno mese sono daffare in uilla & prima del mese di Giennaio. capitulo primo.

Di questo mese spetialmẽte ne luochi caldi: de luochi inhabitabili si puo cognosciere la bonta o la malitia dellaere & de uẽti: & dellacque: et della terra: et del sito aduegnia chẽ ne luochi temperati in certi altri mesi meglio si discierna. Anchora ne luochi caldi le corti & le case assai aconciamente si potrãnno fare et gli arbori

si possono per gli edificii optimamē
te tagliare. Ancho si puo procurare
nuouo letame & il uechio a campi
& alle uignie portare & seminare la
faua:cicerchia & la uecia. Anche se
campi non sono molli sideono pri-
ma arare:anche nelochi caldi si pos
sono letaminare le uignie & potare
anco si possono porre nel semenza
io le sorbe le pesche & glialtri arbo
ri che fanno ghomma innestare &
fare lorto se la uignia non e molle
anche ne noui prati si posson spar-
giere le uecce & isemi dellherbe: &
le pertiche de salci & iuinchi & can
neti tagliare per le uignie:& le selue
& ogni legniame tagliare si po per
lo fuoco anchora tucti iuasi da usa
re & icarri & cioche nelle case si fa
quātunche tempo sia di questo me-
se si fanno anchora tucti gli anima
li dimestici si possono comperare &
i saluatichi pigliare e lapi diluocho
alluoco trasportare & mutare.

Febraio. cap. ii.

DEl mese di febraio & tu
ti li altri si puo conoscie
re la bōta & malitia del
luoco habitabile & com
pare la casa & cioche i essa & apres
so dessa e daffare quel si puo far: in
che si po portare illetame a cāpi: al
le uignie & aliorti & aprati & tucti
letaminare. Anche si possono acon-
ciamente icampi arare & seminare
in essi la faua la cicerchia & certi al
tri legumi & roncare il grano la se-
gale el ferro & la spelta; & scolare
lacqua de loro & arder i essi: ancho
ra ne lochi caldi si po semiare la ue
na el cecie: & ne temperati la rubi-
glia el pesello:di questo mese ne lo
chi humidi si de far il pastino oue-
ro la cultura doue la uignia si dee
piantare & ne luochi caldi & sechi
apresso la fine utilmente si pianta &
fa lonnestamento della uignia quā
do le giemme cominciano a uscire
fori & ināzi che lachrimo dhomo-
re acquidoso ma spesso. anchora si
fa optimo potamento di uignia ne
luochi temperati & caldi se la mol-
ta neue o la tropa gran fredura nol
lo storpiasse:anchora di questo me-
se si fermano optimamente. le uiti
& gli arbori sopraquali uanno le ui
ti:anchora di queste mese si deono
tagliare le radici di sutoli alle uiti
& ancosi deono letaminare. Anco
si deono palare le uiti & rileuare et
ne luochi marini et caldi si deono
cauare:anco si possono intorno alla
fine tramutare ideboli uini et cuo-
ciere quādo soffiano et tragon iuē-
ti boreali cioe della tramontana et
non mica quando spirāo iuenti au-
strali acioche da corruptione si cō-
seruino:possonsi anchora di questo
mese quando la terra e non molto
secha o molle seminare ouero por-
re tucte piccole piante degli arbori
et trasporre et innestare et maxima
mente sel uerde sugo fara corso in-
fin alla cortecia. Ancho si possono
gli arbori potare et formare et da
tucti isupfluui rami sechi et scabiosi

& disutoli purgare: āchora irosai & noui cāneti si possono ordiare & piā tare: āchora di q̄sto mese se la terra nō e secha o molle si possono far li orti cioe zappare o ī altro mō caua re & letamiare:& ogni generatiō de herbe ch̄ nela terra si deono semiare nela priauera oporre si cōe son agli: atripici anici apio assentio artemisia bruoti a bietola bassilico cauolo ci pola finochio gabusia regolitia la ctuga mēta porro papauero petrese molo pastiaca spiaci senape sāctore gia scalogni & āchora le mali herbe saluatiche si posson semiare di q̄sto mese:anchora di q̄sto mese si possō piātare & p̄curare le piāte: & fare le siepi seche dele corte de cāpi dele ui gnie & degli orti di prūi o daltri bo schi:anchora si po fare selue & sali ta cosi di dimestici cōe de saluatici arbori:āchora si fāno di q̄sto mese a cōciamēte iuerzieri cosi dherbe cōe darbori e tute altre dilecteuoli cose.

¶Marzo. cap. iii.

DEl mese di marzo optia mēte sarāno icampi buo ni se la superflua hūidita e in essi consumpta & la terra sara gia puenuta adagualian za ītra hūidita & secheza. Ancho si semia la uena el ciece la canapa ne luochi caldi ītorno alla fine & la fa ua ne luochi fredi:ne temperati nel cominciamento in luocho grasso & quella faua che fu di gennaio semi nata in questo tempo si corica. An co si ronca & monda dallherbe gra no la spelta & lorzo. Anchora di q̄ sto mese si semia la sagina el miglio el panico el fagiuolo si posson semi nare:anco si potano & inestati le ui ti intorno al principio di q̄sto mese & rileuāsi & cauāo q̄do la terra e tē perata. Anchora si colgono & piāto no le uiti di q̄sto mese & p̄paginan si & rinouansi:anche si tramutan iui ni allora che laere e chiaro & quan do Borrea spira. Anco si cuocono ideboli ui ni acioche si conserui meglio & nō si uolghi no & optimamente se nēpiono iuaselli mes si nella fredda ciella & chiudinsi si che poco ssiatino acioche nō di uētino acietosi. In que sto mese si possono pi antare e traspiantare & cauare da torno tut ti gli arbori & innesta

re quegli che non hanno gomma: anchora ſi paſtinano gli orti & leta minanſi & in eſſi ſi ſeminano tutti ſemi ſpecificati nel meſe di febraio. Et anchora intorno alla fine imelloni icocomeri & icitriuoli. Anchora in queſto tempo ſi piãta la ſaluia fichando in terra iſuoi ramucieglí: anchora ne luochi fredi ſi deono li prati purgare & ne temperati & caldi guardare: di queſto meſe ſi deono ſoportar icauagli & le caualle & buoi & le uache & deonſi mectere alle ſemie:& deõſi domar icauagli e buoi & fumicar gli api legiermẽte. Et larme ſi debono purgar da uermicegli & da ogni bructura. ãchora gli ſparauieri & gli aſtori ſi deono mectere nella muda & di buona carne nutrire.

¶Aprile. cap. iiii.

DEl meſe daprile ſarãno li cãpi graſſi:& gli hũidi iq̃ li tẽghono lacq̃ lũghamte:& iſechi ſarãno la ſcđa uolta. Anco ſi ſemia acõciamẽte il cecie ne lochi fredi:& ne luochi tẽpari la canapa & la ſagia itorno al pricipio del meſe:ãco ſi poſſono cauar le uignie ne luochi fredi tẽpati & iuini nõ deboli ſi poſſono acõciamẽte tramutar:ãco ſi poſſono ſemiare & ineſtare imelagrãi. & il peſco ſi po igiẽma re:anco ſi deono tute le picole piante degli arbori dale beſtie guardare ãco ſi ſeminão le zuche icitriuoli li mellõi lapſo lozimo cappo ſerpillo lactuga bietola le cipolle & liatrepici adaq̃re:ãco ſi tõdono le pecore ĩ lochi caldi:e prati ſerotini ſi ſegão:e mõtoni ſi mectono ale pecore e caualli & aſini alle caualle & aſine & deſi dare leſcha a colombi.

¶Magio. cap. v.

DEl meſe di magio ſi ſarãno icãpi graſſi & che tengono molto acqua:& allora ſi cauano tucte lherbe producte:e loro ſcemi non ſono anchora ꝑ maturita fermati: & icãpi aſciutti ſi poſſono la ſecõda uolta arare. ĩ q̃ſto meſe tucte le coſe chõ ſono ſemiate ſono preſſo al fiorire & non ſi deono dal cultiuatore toccare. Ancho ne luochi freddi & humidi ſi ſeminano iſagiuoli:el miglio el panico; anchora ſi dee ille

gname tagliare quãdo e di tutte le foglie uestita.in questo tempo si ca- uano isemenzai & le uignie simigli antemente si cauono la secõda uol- ta & si pampino pampinátur: anco ne lochi molti fredi si potão gli uli- ui & purganli dal muschio:& se al- chuno seminera lupini per uia di le taminare il cãpo gli douerra in que sto tempo collaratro mecter socto: ancho di questo mese si semia il cu riando:lappio:imeloni: icitriuoli le zucche ecocomeri:il cardo & le radi ci & la ruta el porro si traspõe acio che adaquato cresca & ingrossi & trasponghonsi optimamente icauo li & le cipolle:ancho si semia la por ciellana & di qualunche tempo si se mina solamente nascie nel tempo caldo anche luochi marini & caldi si seghi il fieno innanzi che sia diue nuto arido & seccho.& se si bagnie ra per pioua si dee innanzi uolgiere che la parte disopra si secchi: & de- onsi di questo mese castrare iuitegli & tondare le pecore: anche si rapi- glia illacte & fassi il formagio:anco ra si deono uccidere li re dellapi iq̃- li nascono in questo tẽpo ne lastre- mita de fiali.

Giugnio. capi. vi.

DEl mese di giugno si dee apparechiare laia & da ogni strame & letame & poluere optimamẽte pur gare:in questo tempo si puo semi- nare il miglio il panico & fassi pri- mieramente la miettitura dellorzo poi presso alla fine si cõpie la miet- titura del grano ne luoghi caldi & ne temperati si comincia in questo tempo ne fredissimi luochi fareno quelle cose che di magio sono de- cte.Ne luochi herbosi & freddi ta- glieremo potereno iuigniazi corre- no la ueccia & seghereno il fieno per pasto delle bestie.Ancho di que sto mese si dee fare la miettitura de legumi: & la faua si dee diuellere & poi che sara raffreda cioe prima ba ctuta si dee riporre & lupino simil- mẽte si coglie.Anchora si deono le- pere & le mele magagniate infra ra mi charichi spesso trasciere. Di que sto mese si puo il ramo del melagra no rinchiudere ĩ uno uasello di ter- ra acio che renda ifructi di quella grandeza anco di questo mese si co me del mese di luglio si fa il nesto che si chiama impiastrare ne peri & ne meli & ne fichi & ne gliuliui & itucti altri arbori nequali sia grasso sugo & seminasi optimamente bor rana & porciellana & molte altre herbe si possono con adacquamen- to esser aiutate:anco si segano ipra- ti anco si castrerano li boui & fassi il formagio & le pecore in freda re- gione si tendono anco si castrera- no lapi se lharanno assai mele & fa- rassi il mele & la ciera. Anche usci- ranno gli scami et pero il guardia- no dellapi dee sempre essere atten- to chelle nõ fughino & spetialmẽ-

te infino alloctaua o alla nona ora & fempre de hauere larme apparechiate & delle ricorre & nel fuo luoco allogarle.

Luglio. capi. vii.

DEl mefe di luglio fi deono icāpi arati arare la feconda uolta & la mietitura del grano & de legumi ne luochi temperati fi fifinifcie. Anchora ifaluatichi campi fi purgano & ftirpāo dalle radici & da brocchi ouero uerghe. Et anchora la felcie & la gramignia fi diffipa & fueglie ināzi idi della canicula. Anchora ītorno alla fine fi feminano le rape enauoni: anche le uite nouelle la mactina & la fera fi deono cauare mancato il caldo & diuelta la gramignia poluerezare. Et gli arbori che faranno ftati nella biada fi mectin focto: & intorno a effe per caldo fi raguni la terra & di quefto mefe in luochi humidi fi puo inneftare il ficho el cedro. Ancho fi puo in quefto tempo fare impiaftro cioe il nefto cofi apellato & innectare il pero el melo ne gli humidi luochi: ancho le mele uitiofe chē tropo caricano irami fi deono fciere anche fi potra piantare latalea del ciedro fe faiutera colladacq̄re: in quefto tempo fi deono corre lemādorle. In quefto tempo fi mectono le uacche focto atori & imontoni fimigliantemente. Anche fi deono tutti iprati fegare nequali lherba nō fara prima maturata.

Agofto. capi. viii

DEl mefe dagofto icāpi fi deono arare la terza uolta: anchora nel fuo cominciamento fi poffono feminare le rape dopo la prima pioua & le radici & nauali elupini acio che le terre & le uignie īgraffino anco nel cominciamento & dinanzi fi diuelle illino & la canapa quando per matureza diuentono gialli neq̄li fi poffono fchuotere ifemi & maturar fe piace & altrimenti procurare fecōdo che fara bifognio: anchora intorno alla fua fine fi coglie la faggina laq̄le allora fi truoua matura: & anchora fi colgono & fec

D

chansi ifichi & le noci & tucti ghaltri fructi degli arbori che sono maturi si prēdono: & ripōghonsi: ancho ne luochi fredi si spápanano le uiti & neluochi caldi sadombrano luue acio che per la forza del sole nō si sechi. Ancho in qsto tēpo si puo fare lagresto: ancor i molti luochi caldi itorno alla fine si comincia affare apparechiamēto della uendemia. Anchora di qsto mese si puo disipar la gramignia & le felci arando spesso la terra. Anco di qsto mese si possono inestare gli arbucegli & innestare il pero el melo. Ancho di questo mese si possono inuestigare lacque neluochi doue manchano & prouarle: & fare ipozi incodocti dellacque & passato mezo decto mese si seminano icauoli si che quando saranno cresciuti si traspongono.

Septembre. capi. ix.

DEl mese di septembre si fanno acōciamente le citerne pozi & cōdocti: anco si puo arare il campo grasso & qllo che lungamēte e usato di tener lhumore: in qsto tēpo il campo humido piano & magro si dee la secōda uolta arare & seminare intorno allequinotio: & deonsi letaminare icāpi ne campi necolli piu spesso & nel cāpo piu rado & spetialmente qdo la luna e sciema. Anco ne luochi uliginosi & magri o fredi coperti & obscuri intorno allequinotio si semina il grano & la spelta allora chel tēpo e chiaro & fermo. Anco ne luochi caldi si semina in qsto tēpo illino uernio anche si ricoglie & ripone la sagina & itorno al principio di questo mese si semia nellalpi la segale: & itorno alla fine di decto mese lanno sequēte si miete. Anco alla fine di decto mese si semina la ferrana in loco letaminato per lo pasto delle bestie. Anchora nel principio di qsto mese neluochi temperati si spampano le uiti & spoglian si delle lor foglie & doppo mezo il mese si fa la uēdemia & tucte quelle cose che auendemia aspectano: & secare luue che si debono serbare: & possi fare la sapa el defruto el caroeno: anco si colgono ifructi degli arbori iquali in quello tempo mon

strano la loro maturitade:in questo tēpo si seminano ipapaueri nelochi caldi & secchi:anchora gli spatii degli orti che si deono nella priauera empiere di semi si deono profondamente cauare et letaminare a luna crescente. Anchora nel principio si seminano icauoli et intorno alla fine laglio laneto la lactuga:& labietola et le radici ne luochi sechi. Anco di qsto mese si posson fare noui prati & stirpar pria iprúni & bronchi:& arbori:& herbe larghe & sode: anche purgare iuechi prati del muschio et qlli che son uechissimi arare & alla fine formare e prati nouegli:anche di qsto mese si caciono lapi uechie & fassi il mele & la cera & anchora di qsto mese si pigliano le qglie & le pnici cō gli sparuieri.

¶Octobre. capi. x.

DEl mese doctobre si posson fare ipozi & cauare ifossati & portar il letame a cāpi & ne tēperati luochi acōciamente si semina il grano lorzo:il farro la spelta.Il lupino il lino:anchora si fa la uēdemia acōciamente le uiti ne luochi doue sia laere caldo et secho:et doue il cāpo sara magro et asciuto et doue sara colle dirupinato et magro : in qsto tēpo ne lochi sechi magri caldi arenosi et scoperti si fa meglio cio che dinanzi si dice de pastini del porre delle uiti et del potarle et popaginarle et raconciarle acio che cōtro alla magreza exilitate della zolla et della secheza de laere sieno con acque del uerno aiutate.Di qsto mese spetialmēte itorno alla fine si dee ogni nouella uite cauare acioche le supflue herbe si taglio. Et se i qsto locho sara il uerno piaceuole lascie renui aperte le uiti . Et se ui fusse il uerno forte et aspro ricoprir le inanzi che uēgha il fredo:et se sara troppo pfrigido porreno alqto di colōbina itorno alle picole uiti.Di questo mese ne luochi caldi et discopti sordinano gliuliueti et fannosi semenzai et tucte qlle cose che sapar terrāno agliuliui . Anchora si purghano iriui et le fosse:anche si piantono iciriegi et meli et peri et tucti altri arbori che non temono il fredo si possono piantare et trasporre maximamēte neluochi sechi et caldi:et le sorbe et mandorle si pongono nel semenzaio . E semi del pino sispandono: in questo mese si fa il pastino degli orti che si deono in questo mese seminare : anchora si semina ne gli orti laglio laneto gli spinaci:il cardo la senape: la malua le cipolle:la menta:la pastinaca:il timo lorigamo:el cappero et la bietola.Neluochi sechi anche dice Palladio che il porro seminato nella primauera non si traspōe acio che cresca nel campo si si dee spesso cauar dintorno.Anchora si toglie allapi il superchio mele col fiale & tucta la ciera corropta.

¶Nouembre. capi. xi.

DEl mese di nouembre ne luochi caldi itorno al pricipio si semina optimamête il grano & lorzo & le segale:& apresso la fine si semina la faua nella secia non arata el lino & la lente. Anchora tucto q̄sto mese ne lochi caldi & sechi si deono porre le uiti & seminare le ꝑpagine optime:& ne luochi freddi si conuiene cauare intorno le uiti nouelle & coprire: & le magre letaminare. Et in questo tẽpo & da quinci inanzi insino a tanto che la terra diuenti giaciata si dee la uigna uechia laquale e in giogo ĩ ordine impergola sella e in forte pedale aprire dintorno & empiere di letame:& potata strectamente ifra il terzo o il quarto piede da terra si percuota cõ acuto coltello nella piu uerde parte della corteccia & ripercossa spesso si prouoca & cõstringha agierminare ĩ quello loco acioche si ripari & raconci: ĩ questo tẽpo si fa la potatura dellautunno nelle uiti & nelli arbori maximamente doue la tẽperantia della prouincia promossi siamo acio fare. anchora di questo quãdo luliua comiciera a esser uaria uaiolata si coglie: & gli uliueti si potano:& le trope alte sommitadi si ricidino acioche inchinati si spandino per gli lati laq̄l cosa ne nespoli ne fichi: ne peschi: & ne cotogni si dee obseruare. Anchora di questo mese aconciamente si põgono gli uliueti e nocioli delle pesche & delle pine nelle regioni calde & seche & q̄gli delle prugnie quasi in tucti e lochi:anco la castagnia si semina con pianta & con seme & nelluochi caldi & sechi si pongono le piante saluatiche di peri & di meli sopra quali si dee innestare & pongonsi le talce del ciedro & semi del mandorlo:anco si traspongono ne luochi caldi & sechi igrandi arbori & scoperti ne luochi con rami tagliati & colle radici sanza lesione aiutandogli cõ adaquamento & cõ letame assai:& desi tagliare il legniame che si uuole per gli edificii quando la luna e sciema. Anchora di questo mese si mectono imontoni alle pecore & ibechi alle capre.

¶ Decembre. cap. xii.

DEl mese di decembre si puo seminare la faua laqual solamente doppo il uerno & tagliasi illegniame per le case & per tucti altri lauori:& le selue & superflui rami de gli arbori: & le siepi uerde per foco & le ptiche & le cãne p le uignẽ & aparechiansi & fãnosi epali p le uignie: & similmẽte si possono iuinchi p le uignie tagliare: & peuini si possono fare le corbe & le cieste: & le gabie molti altri arnesi & stouiglie di bisognio:& anco le sciepi seche.

FINIS.

¶ Tutti sono quaderni.

Impressum Venetiis die sexto mẽsis Septẽbris anno dñi. M.D.XI.

¶TAVOLA del libro delle uille recie utilita di Piero Cresentio cittadino di bologna ad honore del Serenissimo principe di Venetia Leonardo Iustiniano.

Libro primo.

¶De luochi habitabili & eleggiere delle corti & case & qlle cose che alle habitationi sono necessarie & prima del conoscimento de la bonta delloco. capi. primo.
Dellaria & conoscimẽto della bonta & malitia sua. capi. ii.
De uenti & conoscimento & bonta & della malitia loro. capi. iii.
De lacque che agli huomini bisogno & conoscimento della loro bonta & malitia. capi. iiii.
Del sito del luoco habitabile & dela bonta & malitia sua & del conoscimento. capi. v.
Delle corti & tombe in diuersi luochi i diuersi modi dafare. ca. vi.
Della intrinseca dispositione della corte. capi. vii.
De pozi & fonte fare & come si troui & proui. capi. viii.
Delli canali a conducere acqua alle citerne & alle fonti. capi. ix.
Delle citerne cõe si debõ fare. ca. x.
Delle materie delle case. capi. xi.
Del officio del uillano. capi. xii.
Del officio del padre della famiglia & in che modo de il campo comperare & de lopera della uigna & ragione adomãdare. capi. xiii.
¶Incomincia il libro secõdo della natura delle piante & delle cose communi alla cultura di ciascun campo.
Delle cose che alle piante si conuengono secõdo e principii della generatione. capi. primo.
Della diuersita delle generatiõi de le piante. capi. ii.
Della diuisione delle piante nelle loro parti integrali. capi. iii.
Delle diuersita delle materiali & sẽplici parti della pianta & della regiõe del suo acrescimẽto. ca. iiii.
Delle semplici parti delle piãte. c. v.
Della generatiõe & natura & nelle foglie fiori & fructi. capi. vi.
Della unitione & diuisione delle piante. capi. vii.
Della translatione & mutatione duna pianta in una altra. capi. viii.
Della alteratione & diuersita che si fa nelle piante. capi. ix.
Della diuersita delle piante & diuersita de fructi. capi. x.
Di qlle cose che ha bisognio ogni pianta. capi. xi.
Di quelle cose che fanno alla gieneratione delle piante & acrescimẽto. capi. xii.
Della putredine ouero letame & cibo delle piante. capi. xiii.
Dellacqua che si conuiene & maturita del letame & nutrimẽto de le piante. capi. xiiii.
Della utilitade della aratione & cauatione. capi. xv.
Della cultura del campo lauorecio. capi. xvi.
Del medicamento del campo acio

che sia da lauorare cap. xvii.
Della cultura del campo montuoso & uallicoso capi. xviii.
Della cultura del campo nouale capitulo xix.
del tempo & modo darare et dissipare le male herbe capi.xx.
della seminatiõe in comune.ca.xxi.
della piantagione et modo di piantare capi. xxii.
dello innestamento capi. xxiii.
dello innestamento & tagliamento per gliquali le piante si mutano a dispositione delle dimestiche capitulo. xxiiii.
di quali dispositioni et ĩ qual si muti la pianta saluaticha ĩ dimestica capitulo. xxv.
de luochi inutili & utili a generatione delle piante. cap.xxvi.
della terra et conoscimẽto della feconda et sterile. capi.xxvii.
de guernimenti ouero chiuse degli orti et delle uignie cap.xxviii
della difensione et riparo dellempito de fiumi capi.xxix.

¶Incomincia il libro terzo dellauorare e campi & della natura & utilita de fructi che ui si ricolgono.

dellaia dhabitare capi. primo.
de granai capi. ii.
della uena capi. iii.
del cieci capi. iiii.
della cicierchia capi. v.
della canape capi. vi.
del grano capi. vii
delle faue capi. viii
del farro capi.ix
de fagiuoli capi. x.
de git. capi. xi
delloglio capi. xii
della lente capi.xiii
de lupini capi. xiiii.
del lino capi. xv
dellorzo capi. xvi
della sagina capi. xvii
del miglio capi.xviii.
del panico capi. xix.
del pscello capi. xx
della spelta capi.xxi
della segale capi. xxii
della ueccia capi. xxiii
del riso capi. xxiiii.

¶Incomincia il quarto libro delle uite et uigne & loro cultura & utilita.

della uite qual sia et della uirtu dele foglie et della cienere et lachrime sue capitulo primo.
della diuersita delle uite cap.ii
della diuersita della gieneratiõe dele uite capi. iii
delle diuerse manieri delle uite capitulo iiii.
dellaria che si conuiene alle uite & de siti delle uigne capi. v
della terra conueniente alle uigne capitulo vi.
della pastinatione della terra da piantare le uigne capi.vii
Quando imagliuoli sono da corre & come serbare capi.viii.
Quãdo ò in che modo le uigne sono da piantare capi. ix

del propaginare & rinnouar le uite & uigne capi. x
dello innestamento delle uiti ca. xi
Altra maniera dinnestare capi. xii
del potare le uite capi. xiii
della formatione delle uite ca. xiiii
de releuare le uigne capi. xv
della conseruatione delle uigne & barbe inutile capi. xvi
del cauare delle uigne cap. xvii
de nocimento che aduengono alle uite & loro cure capi. xviii
della conseruatione delle uigne seche & fresche capi. xix.
della uirtu delluue capi. xx
da parechiare la uēdemmia ca. xxi
Tempo da uendemiare capi. xxii
In che mō e da uēdemiare cap. xxiii
In che modo si debano pigliare luue capi. xxiiii
di quelle cose che delle uue fare si possono capi. xxv
dello agresto passo seco & sapa capitulo xxvi
delle purgatione del uino facto del luue lacere capi. xxvii
della cura del uino dalla pioua cōmosso capi. xxviii
In che modo il mosto ne uasi si metta capi. xxix
In che modo il mosto per tutto lanno shabia capi. xxx
di conoscere sel mosto ha acqua ol uino & in che mō sparta cap. xxxi
In chē modo si chiarifica tosto il mosto capi. xxxii
In che modo il mosto nō sopra bolla capi. xxxiii
In che luocho dee stare il uino per conseruarsi capi. xxxiiii
del tramutar del uino & dellaprire de uasi capi. xxxv.
del tempo & modo dasagiare iuini capitulo xxxvi
del seghio da conosciere iuini dabastare capi. xxxvii
de nocimenti che al uino aduēghono capi. xxxviii
In che tempi il uino piu agieuolmēte si uolga & corrompa ca. xxxix
In che modo si puo prouedere chel uino non si uolga capi. xl
In che modo il uino uolto si liberi & guarisca capi. xli
In che modo il uino si muti in altro colore capi. xlii
In che modo il uino si muti ī altro sapore capi. xliii
In che mō il uino & uasi dalla mussa si liberino capi. xliiii
In che modo si prouengha chel uino non inacetisca & chome inacetito si guarisca capi. xlv
In che modo si facia laceto cap. xlvi
della uirtu dellacieto capi. xlvii
del uino & delle sue uirtu ca. xlviii

¶ Incomincia il libro quinto degli arbori & natura & utilita de fructi loro.

degli arbori in comune capi. i.
del mandorlo capi. ii.
dellauellane cioe nociuole capi. iii
de berberi capi. iiii
del ciriegio capi. v
del castagnio capi. vi.

del melo punico ouero cotognio. capitulo, vii.
del ciedro cap. viii.
del cornio cap. viiii.
del fico cap. x.
dellaloro cap. xi.
del melo cap. xii.
delle melegrane cap. xiii.
del moro cap. xiiii.
dellumiaco cap. xv.
del nespolo cap. xvi.
della mortine cap. xvii.
del nocie cap. xviii.
delluliuo cap. xviiii.
del pero cap. xx.
del prugnio cap. xxi.
del pesco cap. xxii.
della palma. capi. xxiii.
del pino cap. xxiiii.
del pepe cap. xxv.
della quercia cap. xxvi.
del sorbo cap. xxvii.
del giugiolo cap. xxviii.
del ginepro cap. xxviiii.
de gli arbori non fructiferi & dogni loro ntilita cap. xxx.
dellabete cap. xxxi.
dellontano cap. xxxii.
dellacieto cap. xxxiii.
dellauorio cap. xxxiiii.
delagnio casto. cap. xxxv.
del bosso cap. xxxvi.
del brillo cap. xxxvii.
dellacipresso cap. xxxviii.
della canna cap. xxxviiii.
della ginestra cap. xl.
del fagio cap. xli.
del frassino cap. xlii.
del frassignuolo cap. xliii.
del nasso cap. xliiii.
del fusano cap. xlv.
delloppio cap. xlvi.
del piopio cap. xlvii.
de rosaio cap. xlviii.
del ramerino cap. xlviiii.
del rouo capi. l.
del salcio cap. li.
della sauina cap. lii.
del sambucho cap. liii.
del seco moro cap. liiii.
del sanguinio cap. lv.
del pruno albo. cap. lvi.
della spina giudaica cap. lvii.
della spina ceruina cap. lviii.
delle scopa cap. lviiii.
del tamansco cap. lx.
dellolmo cap. lxi.
del uinco cap. lxii.
del iudetto cap. lxiii.
del suuero cap. lxiiii.

¶ Incomincia il libro sexto de gli orti e dela natura & utilita dogni herba naturalmente.

della uirtu dellherbe i comūe ca. i.
degli orti & cultiuatiōe loro in comune cap. ii.
dellaglio cap. iii.
della treplice cap. iiii.
dellanice cap. v.
dellaneto cap. vi.
dellapio cap. vii.
dellassentio cap. viii.
dellartemisia. cap. ix.
de aristologia cap. x.
della borotina cap. xi.
de anfrodigli cap. xii.

dellacietosa	cap. xiii.	del fieno greco	cap. li.
della bietola.	cap. xiiii.	de gambugi	cap. lii.
della borrana.	cap. xv.	della gramigna	cap. liii.
del bassilico.	cap. xvi.	della gientiana	cap. liiii.
della brectonica.	cap. xvii.	della gariofilata	cap. lv.
della branca.	cap. xviii.	del rouistico	cap. lvi.
della bistorta.	cap. xix.	del iusquiamo	cap. lvii.
della zuccha.	cap. xx.	dellisopo	cap. lviii.
de cocomeri.	cap. xxi.	delliaro	cap. lviiii.
de cauoli.	cap. xxii.	del calcatreppo	cap. lx.
delle cipolle.	cap. xxiii.	del ghiagiuolo	cap. lxi.
del comino.	cap. xxiiii.	della regolitia	cap. lxii.
del gruogho.	cap. xxv.	del giglio	cap. lxiii.
delle cipolle maligi.	cap. xxvi.	de lingua auis	cap. lxiiii.
del cardo.	cap. xxvii.	della romice	cap. lxv.
della cammamilla	cap. xxviii.	della latuga	cap. lxvi.
della cuscute	cap. xxix.	dellentischo.	cap. lxvii.
del calamento	cap. xxx.	della aureola	cap. lxviii.
della cientaurea	cap. xxxi.	della lappola	cap. lxiiii.
del capel uenero	cap. xxxii.	del uischio	cap. lxx.
del cierfoglio	cap. xxxiii.	de popponi	cap. lxxi.
della cichuta	cap. xxxiiii.	del meliloto.	cap. lxxii.
della scatapuza	cap. xxxv.	della marcorela	cap. lxxiii.
del cretano	cap. xxxvi.	della malua	cap lxxiiii.
della cielidonia	cap. xxxvii.	della menta	cap. lxxv.
del curiandolo	cap. xxxviii.	della mandragola	cap lxxvi.
della consolida	cap. xxxix.	del meo.	cap. lxxvii.
del cocomero	capi. xl.	del marobbio	cap. lxxviii.
del dittamo.	capi. xli.	della maiorana	cap. lxxix.
dellendiuia	cap. xlii.	del nauone	cap. lxxx.
dellella	cap. xliii.	del nasturcio	cap. lxxxi.
della fegatella	cap. xliiii.	del nenufar	cap lxxxii.
della ruchetta	cap. xlv.	del napello	cap. lxxxiii.
dellebbio.	cap. xlvi.	della nigella	cap. lxxxiiii.
del finochio	cap. xlvii.	de lorigano	cap. lxxxv.
della flamula	cap. xlviii.	de porri	cap. lxxxvi.
del fumosterno.	cap. xlviiii.	del papauero	cap. lxxxvii.
de funghi	capi. l.	del peucedano	cap. lxxxviii.

Del pretosemolo cap. lxxxviiii.
Del serpillo cap.xc.
Della piantagine cap.xci.
Del polipodio cap.xcii.
Della pastinacha cap.xciii.
Della porciellana cap.xciiii.
Del papiro cap. xcv.
Del pulegio cap.xcvi.
Della rapa cap.xcvii.
Del rafano cap.xcviii.
Della radicie cap.xcviiii.
Della ruta cap. c.
Della robia cap. ci.
De gli spinaci cap. cii.
Dello strigio cioe solatro & morella cap. ciii.
Della semperuiua cap. ciiii.
Del satirion ouero appio. cap. cv.
Della sponsa solis cap. cvi.
Del sermontano cap. cvii.
Deli astrafizacha cap. cviii.
Della squilla cap. cviiii.
Della senapa cap. cx.
Dello stutio cioe couolino saluaticho cap. cxi.
Dello scordeon cap. cxii.
Delli sparagi cap. cxiii.
Del simbro cap. cxiiii.
Della saluia cap. cxv.
Della scabiosa cap. cxvi.
Del crescione cap. cxvii.
Della serpentaria cap. cxviii.
Del serpillo cap. cxviiii.
Della santoregia cap. cxx.
Della schiarea cap. cxxi.
Delli scalogni cap. cxxii.
Dellherba indaica cap. cxxiii.
Dalla tassa cap. cxxiiii.
Del tasso barbasso cap. cxxv.
De testiculis uulpis cap.cxxvi.
Del testiculo del cane cap.cxxvii
del timo. cap.cxxviii.
della uiola cap.cxxix.
de uirga pastoris cioe cardo saluaticho cap.cxxx.
della uolubile cap.cxxxi.
dellorticha cap.cxxxii.
della uetriuola cap.cxxxiii.
¶ Incomīcia il libro septīo di prati & boschi & pche iprati creati furono & cō acq̄ aria terra desiderano & che sito.
Come si fanno iprati procuransi & rinuouano. cap.i.
Come il fieno si cholga & conserui & del lutilita sua. cap. ii.
¶ Incomincia la secōda parte del libro septīo degli boschi quali & i che modo crescano. cap. iii.
De boschi che per industria dhuomo si fanno. cap.iiii.
Delle selue che per industria dhuomo si fanno cap. v.
¶ Incomīcia il libro octauo de giardini & dele cose dilectteuoli darbori:& dherbe & fructo loro artificiosamente da fare.
De giardini dherbe picole cap. i.
De giardini & mezolane psone & delle grāde & mezane cap.ii.
De giardini de Re & de gli altri richi signori cap.iii.
Di quelle cose che dilectatione far si possono cap.iiii.
Di quelle cose che ne cāpestri cāpi si fāno a dilectatione. cap. v.

Di quelle cose che alle uiti & fructi loro dano dilecto cap. vi.
Di quelle cose che quãdo agli arbori delectatiõ crescHono cap. vii.
Delle delectatione de gli orti & del lherbe cap. viii.
¶ Incomicia il libro nono di tucti gli aiali che si nutricono ĩ uilla delecta de cauagli & caualle cap. i.
Della forma delle buone caualle & de gli amesori e come sammectono cap. ii.
Della natura de cauagli & come nato tenere si dee. cap. iii.
Del pigliare & domare icauagli capitulo iiii.
Del custodia de cauagli cap. v.
Della doctrina acostumatiõe de cauagli cap. vi.
Del conoscimento della belleza de cauagli cap. vii.
De segni della bonta de cauagli capitulo viii.
De segni della malitia & de uitii & della uilta de cauagli. cap. viiii.
Delle infermita de cauagli & cure loro cap. x.
Della ĩfermita cħ uulgarmẽte e decto uermo & dele loro cure ca. xi
De grãdulis uel strufolis cap. xii.
Delle infermitadi accidentali de cauagli & loro cura cap. xiii.
Della infemita che uulgarmente si chiama uermo & della sua cura capitulo xiiii.
Del morbo ãtico & sua cura ca. xv.
Dello stranguglione & sua cura capitulo xvi.
Del morbo delluuola & sua cura. capitulo. xvii.
Del morbo pulcini & bulsini & sua cura cap. xviii.
Del morbo insescuti & sua cura capitulo xviiii.
Del motbo stumati & sua cura capitulo xx.
De dolori & dela loro cura cap. xxi.
Del morbo infunditi & sua cura capitulo xxii.
Del morbo aragnati & sua cura capitulo xxiii.
Della cimorea & sua cura ca. xxiiii.
Della frigidita del capo & sua cura capitulo xxv.
Del morbo de gli ochi & sua cura capitulo xxvi.
De cortai & sua cura cap. xxvii.
Del morbo del polmõe & sua cura capitulo xxviii.
Del morbo spallaciatis & sua cura capitulo xxix.
De laltre infermita che drieto uengono & loro cura cap. xxx.
De morbi delle gãbe & de piedi & pria del morbo malferuto & sua cura cap. xxxi.
Del morbo sculmacho & sua cura capitulo xxxii.
Della lesione spallaci & sua cura. capitulo. xxxiii.
Della graueza del pecto & sua cura cap. xxxiiii.
Del morbo della zarba & sua cura. capitulo xxxv.
Del morbo spauemi & sua cura capitulo xxxvi.

De curba & ſua cura. capi.xxxvii.
Delle ſpinelle & lor cura.ca.xxxviii.
Del morbo ſcoproſſo & ſua cura. capitulo. xxxix
Della tritiõe & ſua cura. capi. xl.
Del morbo ſortilati & ſua cura capitulo. xli.
Delloffeſa delle ſpine & ſua cura capitulo. xlii.
Delle galle & loro cura. capi.xliii.
Delle grape & loro cura. cap.xliiii.
Delle crepaccie & loro cura.ca.xlv.
Del cancro & ſua cura. capi. xlvi.
Della fiſtola & ſua cura. capi.xlvii.
Del morbo mal pigeni & ſua cura. capitulo. xlviii.
De furma & ſua cura. capi.xlviiii.
Dellãfermita de piedi et dellũghia & prima del morbo ſite. capi. l.
Della ſuppoſta et ſua cura. cap.li.
Della ſpũtatura dellũghie et ſua cura. capi. lii.
Della diſſolatura et dellũgia et cura. capi. liii.
Della mutation dellungie et ſua cura. capi. liiii.
De diuerſe inchiauature & lor cura capitulo. lv.
Del morbo del ficho & ſua cura. capitulo. lvi.
Delle generationi et ſegni de caua gli. capi.lvii.
De muli capi. lviii.
Degli aſini. capi. lix
Della gieneratione de buoui et quali debon eſſere itori et le uache. capitulo. lx.
Come le uacche ſi debono tenere capitulo. lxi.
Come et quãdo itori ſi debono ammectere. capi. lxii.
Come iuitegli ſi debono tenere et quãdo caſtrare et domare ca.lxiii.
De buoi quando ſi debono cõperare et come ſi debono tenere et diconoſciere la loro eta. capi. lxiiii.
Delle infermita de boui et uache capitulo lxv.
Della diuerſita et uarieta de boui et uache et dogni lor utilita.lxvi.
Delle pecore come ſi comperano et come ſi conoſcie la loro ſanita et infermita capi. lxvii.
Cõe ſi tenghino et paſchino & in che modo. capi. lxviii.
Quãdo et quali mõtoni ſi debono ammectere et quante ſtieno pregnie capi. lxix.
Quando et come ſi tõdon: et quando ſegniare ſi debono capi. lxix.
del conoſciere leta delle pecore capitulo lxxi.
Quãdo et come ſi mungono et cõſeruiſi il cacio capi. lxxii.
della infermita delle pecore et loro cura. capi. lxxiii.
degli agnielli come ſi tenghino et quando ſi caſtrino capi.lxxiiii.
dellutilita delle pecore ca.lxxv
delle capre et caprecti et quali ſe leghino et come ſi tenghino et della loro utilita et pgnieza ca.lxxvi
de uerri come ſi leghino et tenghino et della loro eta et della pregnieza delle troie capi.lxxvii
de cani capi. lxxvii.

De pastori quanti & chente sieno. capitulo. lxxviiii.
Delleporario & lepri & delialtri animali da rinchiudere. cap. lxxx.
Della pescina & pesci da rinchiudere. capitulo. lxxxi.
De pauoni. cap. lxxxii.
De fagiani. cap. lxxxiii.
Delle oche. cap. lxxxiiii.
Dellanitre. cap. lxxxv.
Delle galline. cap. lxxxvi.
Delle colombaie. cap. lxxxvii.
Delle nuoue colombaie & colombi. capitulo. lxxxviii.
Come si gouernino & auezino. capitulo. lxxxix.
Dellofficio del pastore delle colombaie. cap. xc.
Dellutilita de colõbi. cap. xci.
Delle tortore. cap. xcii.
Come se ingrassino itordi & le pernici. capitulo. xciii.
Dellapi che fanno il mele. capitulo xciiii.
De gli aluearii come esser debono. capitulo. xcv.
Del nascimẽto dellapi. cap. xcvi.
Come & quando si comperino & portino allloco. cap. xcvii.
Come si tẽghino & procurino lapi. capitulo. xcviii.
Delle cose che nuocono allapi & di loro cura. cap. xcviiii.
De costumi & industria & uita dellapi. capitulo. c.
Quando & come escono gli examì & come si fa illoro uscimento. capitulo. ci.
Come si ricolgono gli examì & rinchiudonsi. cap. cii.
Quando & come si puo torre il mele allapi. cap. ciii.
Come si gouerna il mele & la cera. capitulo. ciiii.
Dogni utilita dellapi. cap. cv.

Incomincia il decimo libro di diuersi ingegni da pigliare gli animali fieri.

De gli uciegli rapaci ĩgenere. cap. i.
Dello sparuiere. cap. ii.
Della belleza & bonta de gli sparuieri. cap. iii.
Come si dimestichino, & amaestrino & che ucegli piglio. cap. iiii.
Della loro industria & come sinducon a non partirsi. cap. v.
Delle infermita de gli sparuieri & loro cura. cap. vi.
De gli astori. cap. vii.
De falconi. cap. viii.
Della diuersita de falcõi. cap. ix.
Della belleza & nobilita de falconi capitulo. x.
Come si nutrischono domesticono & amaestrano. cap. xi.
Della infermita de falcõi. cap. xii.
De gli smerli. cap. xiii.
De girifalchi. cap. xiiii.
Dellaquila. cap. xv.
De gufi & cocouegie. cap. xvi.
Come gli ucegli cõ reti si pigliono. capitulo. xvii.
Daltre diuersita da pigliare. capitulo. xviii.
Altre reti. cap. xix.

Altre reti. cap. xx.
Altre reti. cap. xxi.
Del laciuolo da pigliargli. cap.xxii.
Del pigliare icolõbi. cap. xxiii.
Come gli ucielli si pigliono col uischio. cap. xxiiii.
Anchora con uischio. cap. xxv.
Del pigliare sparuieri con uischio. capitulo. xxvi.
Come si pigliono le passere con uischio. cap. xxvii.
Come si pigliono col balestro. capitulo. xxviii.
Da prendere lepri. cap. xxix.
Da pigliare ecierui. cap. xxx.
Come si pigliono elioni. cap.xxxi.
Da pigliare lupi & uulpi. cap.xxxii.
Da pigliare alla fossa illupo. capitulo. xxxiii.
Cõe si piglia illeofante. cap. xxxiiii.
Cõe si pigliono etopi. cap. xxxv.
Come in mare si pigliono epesci. capitulo. xxxvi.
Di pigliare epesci cõ rete. ca.xxxvii.
Di pigliare epesci con lamo. capitulo. xxxviii.

¶Incomincia lundecimo libro delle regole delloperationi della uilla repetendo imbreuita le materie tractate ne libri precedenti.

Della uilla. cap. i.
Dellaria. cap. ii.
De uenti. cap. iii.
Dellacqua. cap. iiii.
Dellaqualita de paesi. cap. v.
Delle case. cap. vi.
De pozi. cap. vii.
Del modo del murare. cap. viii.
Della p̃sentia del signore. cap. ix.
Della terra. cap. x.
Dello arare & affossare. cap. xi.
Del seminare. cap. xii.
Dellacqua danaffiare. cap. xiii.
Delletame & di mutar le piante. capitulo. xiiii.
Delle piante. cap. xv.
Delle parte delle piante. cap. xvi.
Delle generatione delle piante. capitulo. xvii.
Dello innestare. cap. xviii.
Delle medicie d̃e gli arbori. ca.xix.
Delle guardia. cap. xx.
Regole della materia del terzo libro de campi. cap. xxi.
Regole della materia del quarto libro dele uigne & de uini.cap.xxii.
De magliuoli delle uite. cap.xxiii.
Regole da piãtar le uigne. ca.xxiiii.
Dello innestare. cap. xxv.
Del potare. cap. xxvi.
Del cauare le uigne. cap. xxvii.
Delluue & del uino. cap. xxviii.
Regole del quinto libro deli arbori. capitulo. xxix.
Regole del sexto libro de gli orti & prima de laere. cap. xxx.
Del pastino de gli orti. cap. xxxi.
Del seminare gli orti. cap. xxxii.
Come saiuton gli orti. cap. xxxiii.
Di cogliere lherbe & fiori & barbe capitulo. xxxiiii.
Delle uirtu dellherbe. cap. xxxv.
Della conseruatione dellherbe capitulo. xxxvi.

Regola del septimo libro degli prati. cap. xxxvii.
Del rinouare eprati. cap. xxxviii.
Del fieno. cap. xxxix.
De boschi. cap. xl.
Regole dello octauo libro de uerzieri. cap. xli.
delle dilectatione delle uigne. capitulo. xlii.
della dilectatione de gli arbori. capitulo. xliii.
della dilectatione de gli orti. capitulo. xliiii.
Regole del nono libro de gli animali. cap. xlv.
de caualli & caualle. cap. xlvi.
dello amaestrare ecaualli. cap. xlvii.
dello conosciere la bonta del cauallo. cap. xlviii.
della infermita de cauagli. cap. xlix.
de buoi. cap. l.
delle pecore. cap. li.
dellapi. cap. lii.
Regole del decimo libro da prendere gli animali. capi. liii.

Incomincia il duodecimo libro nelquale si fa memoria di tutte le cose che in ciascũo mese sono da fare in uilla & prima del mese di gennaio.

Gennaio. cap. i.
Febbraio. cap. ii.
Marzo. cap. iii.
Aprile. cap. iiii.
Maggio. cap. v.
Giugno. cap. vi.
Luglio. cap. vii.
Agosto. cap. viii.
Septembre. cap. ix.
Octobre. cap. x.
Nouembre. cap. xi.
Diciembre. cap. xii.

FINIS TABVLE.

00054955

Digitized with financial assistance from
Dr. S.R.Babu
on 19 February, 2019